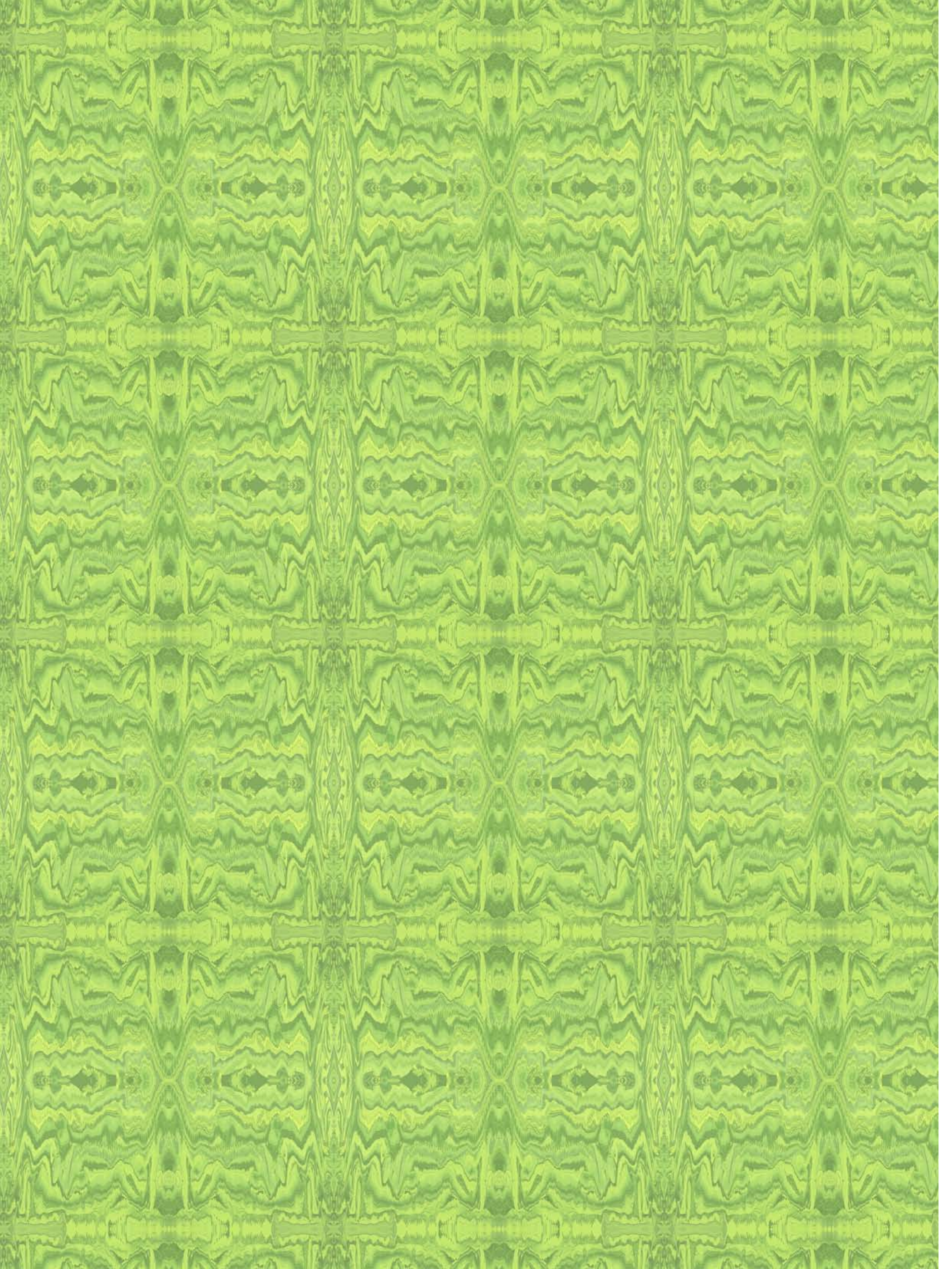
GEOHISTORIA DE LA SENSIBILIDAD EN VENEZUELA

–Pedro Cunill Grau–




fundación
EMPRESAS POLAR
30 años

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY
Depósito legal lf2592007900110
ISBN 980-379-093-5

Cuidado editorial: Graciela Pantin
Coordinación: Manuel Rodríguez Campos
Producción: Gisela Goyo
Corrección: Alberto Márquez
Diseño: Álvaro Sotillo
Montaje y asistentes de diseño: Gabriela Fontanillas *y* Luis Giraldo
Asistencia técnica al montaje: Claudia Mauro
Impresión y encuadernación: Editorial ExLibris, Caracas

Tiraje 1000 ejemplares

www.fpolar.org.ve
historia@fpolar.org.ve

Segunda avenida Los Cortijos de Lourdes
Edificio Fundación Empresas Polar
Apartado postal 70943. Los Ruices
Caracas, Venezuela

XXXIV. La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral

GEOHISTORIA DE LA SENSIBILIDAD EN VENEZUELA

-Pedro Cunill Grau-

Fundación Empresas Polar
Caracas 2007

Luego de atravesar montañas, ríos, de imaginar formas que estuvieron
o sueños que prosperaron, regreso al pórtico de entrada
de este libro para empezar de nuevo en esta página que da comienzo.
Y aquí, sin más palabras: a Fundación Empresas Polar, *dedico*.

Pedro Cunill Grau

1 En la oportunidad de examinar los originales del libro *Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela* del doctor Pedro Cunill Grau para editarlo, en Fundación Empresas Polar nos pareció una obra historiográfica de gran calidad por su contenido y estilo literario, que debíamos tomar a nuestro cargo. Ya habíamos hablado con el autor cuando nos anunció su proyecto de escribirlo; le dimos la confianza que su prestigio profesional merece y como esperábamos, realizó un extraordinario trabajo.

2 Hoy celebramos nuestro compromiso editorial con el doctor Pedro Cunill y nos complacemos en presentar este aporte suyo a la comprensión de Venezuela, persuadidos de que su aceptación por los lectores coincidirá con el criterio que nos animó a incluirlo en el plan de publicaciones de este año.

3 Durante muchos años el doctor Cunill, con el perspicaz sentido de nuestra historia que le es habitual, fue acumulando la información que le proporcionaron sus lecturas e investigaciones documentales sobre las impresiones que causaron a los hombres de su tiempo las diversas experiencias resultantes del encuentro entre el Viejo y el Nuevo Mundo, en especial las de los exploradores españoles en nuestro territorio de Paria y otras que vendrían después; con todo el material acopiado dictó una asignatura en la Cátedra Fundación Polar de Historia de Venezuela que mantuvimos por acuerdo con la Universidad Central de Venezuela, y como resultado de la sistematización de sus observaciones surgió esta Geohistoria cuya lectura nos ha causado el placer de conocer una interpretación novedosa de nuestra inserción en el mundo europeo que se amplió con los contratos ultramarinos de fines del siglo xv y siguientes.

Leonor Giménez de Mendoza
Presidenta de Fundación Empresas Polar

Introito

El placer y los mapas desleales

1 La geografía es el azar inmovilizado en su tránsito incesante. ¿Cuánto perdura un paisaje, una especie, una tradición ritual, una nación, un mapa?

2 Dentro de sí mismo, cada ser humano es geográfico, pero no siempre lo advierte. Pareciera como si temperaturas, terrenos, sabores hubiesen pertenecido a lo exterior y, sin embargo, tanto nuestros huesos como los sueños no son posibles –en cada individuo– sin la correspondencia a que nos conduce aquello que considerábamos ajeno.

3 Tal vez esto explique la cíclica persistencia de una posición rígida para el estudio de la tierra y sus caracteres. Sin que dejara de ser necesaria y útil, la actitud cuantificadora ante lo que nos rodea ha predominado en los estudios que trataron y tratan de enmarcar, identificar y utilizar cualquier aspecto de la naturaleza. Y desde la antigüedad tal línea de investigación nos ha dado –aunque por ella inexorablemente se filtrara la fantasía– conocimientos y experiencias valiosas.

4 Pero, ¿qué ocurre cuando, sin desestimar aquellas apreciaciones objetivas y utilizando datos históricos y económicos, se intenta aprehender un territorio, un país, cruzando las fronteras de lo subjetivo y lo externo, enhebrando ambas totalidades como si fueran una sola? Ocurre que puede surgir un libro fresco, revelador como éste. Ocurre que somos lanzados hacia «la geografía de la percepción», en cuyos giros la historia es también un elemento del terreno y la intimidad del más común habitante o la del sabio se frota, se altera con lo exterior, altera lo frotado, para convertirse en una «cambiante geografía». Ocurre que podemos escuchar la voz de Pedro Cunill decirnos: «Todo paisaje es interpretado y percibido variablemente por las geografías personales, inmersas en sus respectivas expresiones vividas históricas y sociales. Es decir, la visión del paisaje geográfico es personal, mezclando la realidad con la fantasía, con los sueños, con los temores, con las esperanzas que tiene todo ser humano». ¿No pasa entonces la geografía a ser «un arte afectuoso» como hubiese dicho José Antonio Ramos Sucre?

5 Que un geógrafo realice la admirable tarea de imbricarnos con nuestro entorno, como si cada detalle de la historia venezolana fuese parte de cada uno de nosotros, y no sólo de los nombres ilustres que firmaron actas de posesión o documentos oficiales, es un signo que no sólo amplía el alma criolla (como una geografía psíquica) sino que probablemente hará surgir nuevos historiadores, capaces de reconocer la importancia de la vida cotidiana e inmediata, tan determinante del carácter de un país como la de héroes y políticos. Me refiero a la posibilidad de corregir la percepción épica, para que, elevando al ciudadano a un grado de suficiencia, no sean sólo los vitoreados políticos quienes aparentemente determinen o escriban el destino de una nación.

6 La vida académica del Dr. Cunill es reconocida en Venezuela y en otras latitudes. Su obra ha merecido elogios y valoraciones que trascienden el círculo universitario para proyectarse hacia la energía general del país. Un comentario de Manuel Rodríguez Campos quizá ayude a perfilar la perseverancia, la agudeza y lo iluminador del trabajo de Cunill entre nosotros. Me decía Rodríguez Campos: «Es curioso que nuestros más valiosos geógrafos hayan llegado de otras regiones, a quedarse entre nosotros, en Venezuela». Y recordó también a Agustín Codazzi y a Pablo Vila.

7 Aquí estamos ante una obra vibrante, científica, obsesivamente documentada. Su eje, asombroso y simple a la vez, es una búsqueda de la

«variabilidad histórica del comportamiento geográfico y ambiental del venezolano»: un asedio al paisaje y sus riquezas, al hombre natural dentro de ese paisaje durante un vasto período que va desde 1498 hasta el siglo XIX. Y, de manera especialmente basada en sorprendentes textos y libros, un incisivo recorrido por la continuada voracidad europea sobre ese hombre y ese paisaje. Lo que de manera desoladora nos parece tan adecuado hoy con el petróleo (su explotación, la confusa política estatal acerca de él, su distribución por el mundo, sus efectos ambiguos en nuestra población) ya ocurrió muchas veces con minerales, fauna y flora de este territorio.

8 Sin embargo, no estamos ante un libro de quejas, denuncias y reclamos. Como un *basso continuo* el dolor sostiene cada ramalazo del esplendor y el Dr. Cunill no oculta las vastas extensiones marítimas o boscosas que fueron destruidas. Tampoco la fuerza humana autóctona o traída de África que fue diezmada para que florecieran familias y fortunas. Tal dolor tiene, asimismo, otra faz determinante que también lo hizo posible: la ambición, el refinamiento, el fulgor de las cortes europeas, de sus políticos, sus guerras, su decadencia.

9 Este libro, en cambio, se dirige, como un cofre mágico, hacia todo aquello, pero para mostrar su lado radiante: el oro salvaje y las esmeraldas convertidas en joyas, el algodón en tejidos envidiables, los tintes en colores que hubiera deseado Tiziano, las raíces y frutas en espléndidas medicinas. Para mostrar que el paisaje venezolano resplandecía (resplandece) como alimento insustituible de la vida, la exquisitez, la salud, el placer –de la suya y de otras sociedades.

10 Por lo menos una doble sensación tenemos los lectores al abrir el volumen. Después advendrá el estudio, el goce del análisis.

11 Lo primero es la sorpresa, que no cesa hasta la última línea. Tal vez en las páginas de Gilberto Antolínez haya el más hermoso antecedente para este encuentro con la inflorescencia de nuestras sociedades antiguas. En efecto, parcialmente en aquéllas, pero nunca como aquí se había abordado, desde el suelo elemental, la revelación de lo sagrado, de lo cotidiano y lo erótico en su total esplendor.

12 El inmenso sistema fluvial orinoquense como autopista hacia el océano, hacia los Andes y los ríos del sur; las difíciles trochas en medio de selvas, costas, serranías y llanos; los petroglifos y piedras míticas como signos de tránsito (para las ferias y el comercio, para el desafío y el temor: ceguera y mudez); los cerros marcados; las temperaturas («tan intenso y ardiente calor que pensaron arderse los hombres con las naos»): todo esto va a hablarnos de las etnias y sus ciclos anuales, de los «viejos dioses» y las ofrendas requeridas, de la inmediatez entre la vida diaria y las divinidades.

13 Distancias inmensas que recorren los pueblos para cumplir sus votos y celebrar sus ceremonias en lugares especialmente seleccionados. Vestimentas singulares, sacrificios; el yopo, el hayo, la coca como vehículos de comunicación con los dioses y como extremos del placer o del prestigio social.

14 La versatilidad de nuestras fibras vegetales (cocuiza, henequén, moriche) para uso práctico, ornamental y religioso. La hamaca aérea junto al refinado sombrero, vestigios aún palpitantes del hedonismo. He aquí parte de cuanto va a colocar este libro dentro de un hábitat anterior o inmediato.

15 Porque la segunda sensación es paralela con lo sorprendente: aquí cada página define eficazmente los contornos materiales de un alma milenaria (la nuestra), que facilita la identificación profunda con el libro. Efecto que Estrabón nos ampliaría de esta manera: «La actividad del geógrafo tiene también una parte no desdeñable de la consideración teórica, la de tipo técnico, matemático y físico, y la que subyace en la información histórica y en las narraciones míticas que ninguna proyección práctica tienen».

16 «La vegetación… recuerda el crecimiento de una fuerza cósmica, libre de la medida, usurpante del límite» anota Ramos Sucre, nuestro extraordinario paisajista. Algo de esto entrevió el Almirante con sus ojos irritados, ante la fronda recién descubierta. Algo de esta vislumbre vegetal sorprendía a Europa en los cuadros que entonces pintaba Albrecht Altdorfer, quien posiblemente convertía al paisaje, por vez primera, en un centro del arte. Centro geográfico, la vegetación, que hipnotizaba al Almirante desde su primer viaje.

17 Lo que jamás vio ni esperó hallar Colón en esos momentos fue la descomunal, avasallante corriente de agua dulce que emergía desde las profundidades del delta hacia el golfo de Paria. El Orinoco apartaba al océano, movía su nave, iluminaba a sus hombres. Colón creyó estar en el Paraíso terrenal, según lo anunciaban mapas importantes, que marcaban, inexorablemente, la presencia de aguas así como parte del territorio celestial. Y tal como la afirmaría en sus cartas Americo Vespucci.

18 Expone Cunill que las 170 perlas ofrendadas por Colón a los Reyes son las primeras extraídas por europeos en el Nuevo Mundo. Lo que sigue es una de las explotaciones más intensas de aquellos tiempos, que causaría una «fiebre de perlas». Así, cuanto era –como el oro– esencialmente ornamental o simbólico para los indígenas se convierte en obsesión hasta para Carlos V y sus hermanas.

19 Como lo notará inmediatamente el lector, este es un libro que despierta el comentario. Se nos habla de un producto, extraviado en los negocios del siglo xvi, pero sentimos que ese dato pertenece al día de hoy. Quizá porque algo tan aparentemente lejano nos conduce a vislumbrar los «mapas desleales» de Ramos Sucre. Mapas que son estipulados desde el primer momento por el mismo Colón: aún se mantiene el enigma de si éste ocultó con sagacidad su conocimiento o su posesión de tesoros perlíferos. Y aún no hay certeza acerca de la interpretación que da Humboldt a ese tercer viaje del Almirante: sólo un giro meridional para buscar oro.

20 Deslealtad del mapa que extravía el gran botín de oro fundido (joyas e imágenes rituales de los indígenas), enviado por Ambrosio Alfínger a Coro en 1532. Y, como estas narraciones, otras de sesgo similar: ¿un rasgo del disimulo económico y político siempre presente en estos países?

21 Cunill despliega su arte deslumbrante: de los pleitos colombinos, de las cartas, de las historias, de los juicios, de las actas, de los documentos de hacienda y comercio, de poemas, de las Reales provisiones y Cedularios, de las órdenes, de las relaciones y obligaciones, de las alegrías y placeres, de la sensualidad y el erotismo extrae la vía de la vida: el esplendor de seres, ceremonias y fiestas, sostenido por un paisaje pródigo.

22 Nos conduce al comentario, hemos dicho, pero no podemos sustituir al libro mismo. La riqueza de sus datos, la versatilidad del autor al hacer suyos tiempos antiguos y recientes, su estilo «pedregoso» –otra vez Ramos Sucre– son recompensa suficiente para quien atraviese estas páginas.

23 El algodón, como lienzo y como moneda, ¿no persiste en nuestra cotidianidad? Los cueros, desde el zapato, hasta la prenda refinada; los jabones y los odorantes, ¿no hablan siempre de nuestro confort y nuestra intimidad?

24 Si bien las garzas y los guacamayos, de espléndida irisación, ya no lucen en los tocados de las Josephine Baker o Mistinguette de ahora, y quizá por eso su población salvaje se haya acrecentado, ¿no vemos –justo en este momento– en nuestras carreteras pájaros y monos preciosos, atrapados –como en aquellos siglos–, sin protección alguna, y vendidos ferozmente antes de que mueran poco después en su cautiverio? Los monos de ópalo más bellos del mundo por lo menos eran lucidos en las cortes imperiales como signos de gracia.

25 Los indígenas transmitieron en seguida a los europeos sus milenarios secretos médicos. Numerosas enfermedades y especialmente la plaga de esos tiempos, la sífilis, encontraron consuelo en árboles y arbustos, en hojas y frutos que hubieran causado admiración a Altdorfer: la cañafistola, la zarzaparrilla, la quina, el guayacán. La limpieza bucal y dental, la cura a llagas y bubas, las mejoras sudoríficas y depurativas, las «passiones de riñones y de urina» podían aumentar con los componentes vegetales que Venezuela remitía a Europa. ¿No persiste una medicación de este orden en tecnologías farmacéuticas y en la vida popular?

26 Estimulantes y alucinógenos, cordeles y fibras, morichales y chiquichiqui, tucanes, aves de presa, la belleza corporal de los aborígenes, bitumen, la sal, piedras de caimanes, aceite de tortuga, los cangrejos, las salazones de pescado, el ají, la catara, la sarrapia, la vainilla, café y cacao, panela y papelón, cocuy, chichas, la naranja y la caña, el ben, la rosa de montaña, chimó y tabaco, las flores impensables, la butaca, la trementina, el mangle, la hamaca, el ñongué, las maderas preciosas, etc.: nombres y usos que concluyen en determinadas zonas territoriales y en lapsos precisos o que cíclicamente aparecen y desaparecen entre nosotros, ante los otros. Nombres que el Dr. Cunill restituye a vibrantes escenas, a cifras y hondos paisajes nuestros.

27 No comento aquí el fabuloso capítulo sobre las tinturas. Maquillajes, trajes, emblemas religiosos y políticos fueron renovados en Europa con los tonos que aportaba la mercancía de los viajeros. Si un indígena se pintaba de negro y rojo con caruto o con onoto y era esto señal de fiesta, de guerra o de amor («Una india cuando quiere hacer un favor a un indio para dormir con él, se pinta toda de la cabeza a los pies y lo pinta a él, y así pintados se van a dormir» escribió un viajero), ¿no resultaba equivalente la aplicación de nuestros tintes en la sofisticada sociedad europea de entonces?

28 Naves y casas también recibieron las tonalidades llevadas de aquí. ¿Será alguna vez posible hallar la resonancia del intenso azul del caruto, de lo violáceo de la «zuzubana» (¿similar a las conopias del Orinoco?), del amarillo de la bosúa o el onotillo, del rojo escarlata del bariquí y la chica, del rojo Rembrandt del palo brasil en todo el arte pictórico que a partir de Colón muestra Europa en sus obras maestras?

29 En cambio, sé que este libro poseerá una singular resonancia: la de convertir lo geográfico en un atributo de todos; la de inquietar a científicos y poetas. Porque creo que nunca antes los vínculos domésticos o intelectivos de nuestra población con su paisaje habían sido recorridos con tanta precisión y pasión. Un libro que habla de lo sensual es también cosa de placer. (Para Estrabón el geógrafo debe ser asimismo

aquel tipo de hombre «que ocupa sus pensamientos en el arte de vivir y en la felicidad».) ▬

30 Concluyendo esta intromisión en el libro, voy a una de sus frases iniciales, que me sigue inquietando: dice el autor que tal esplendor físico de Venezuela no ha «sido debidamente percibido en su grandeza por generaciones pasadas y actuales». Y debe tener razón. Quizá porque nunca lograremos concebir plenamente cómo vivió la población autóctona durante siglos en medio de este esplendor paradisíaco. Quizá porque los tesoros naturales constituyen nuestra cotidianidad, y no los exaltamos. Quizá porque necesitamos educarnos –con libros como este– para cumplir una revolución en el único universo donde es posible una revolución: en el de la sensibilidad. Y que, de no ser así, perderemos nuestro mundo más fiel: el paisaje. ▬

31 Y ya que he recorrido esta obra del Dr. Cunill bajo la percepción histórica y geográfica del poeta José Antonio Ramos Sucre, no está de más decir con él, que pocas veces el placer nos abre «su idioma infranqueable» como ocurre con las secuencias aquí mostradas. ▬

32 Concluyo con unas últimas palabras de Ramos Sucre, que no quiero traer como admonición, sino como advertencia ante el país –el paisaje– que hemos tenido y que podremos tener: «El Dios los castiga engrandeciendo la riqueza de la tierra que mancillan». ▬

José Balza

1 Esta obra que se generó en nuestras lecciones impartidas en la Cátedra Fundación Polar en la Maestría de Historia de Venezuela, Comisión de Estudios de Postgrado de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela, y en el discurso de incorporación como Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia, es una contribución geohistórica a la geografía de la percepción, rama de la geografía humanista que se viene diseñando desde hace tres décadas en varios centros de excelencia en Europa y Norteamérica [1]. Ello nos permite incursionar en la recuperación de la herencia geohistórica, legada por geógrafos e historiadores clásicos, cronistas acuciosos, viajeros avizores y por otros múltiples testimonios documentales, que había sido soterrada por la indiferencia de los cultores de la geografía cuantitativa neopositivista.

2 Hasta la fecha han sido sumamente escasos los acercamientos innovadores en esta materia que se registran en Iberoamérica [2]. Ello es inexplicable, debido a la riqueza temática que se da en nuestros territorios, tan disímilmente percibidos por mujeres y hombres, en cuyas ópticas han incidido con fuerza sus comportamientos sociales, sus variables intereses económicos y las informaciones disponibles en los diversos momentos históricos en los cuales ha transcurrido su existencia.

3 En esta última década el geógrafo francés Joël Bonnemaison (1940-1997) ha dado nuevas luces a la geografía cultural, viendo en las estructuras concretas y en la organización material del espacio, la puesta en forma de un imaginario poblado de símbolos, de visiones, de sueños. Compartimos en nuestra obra su concepto de geosímbolo como la estructura simbólica de un medio geográfico, puesto que mujeres y hombres inscriben y muestran en su paisaje los valores que son los suyos [3]. El geosímbolo, por su conformación en la sensibilidad geohistórica, expresa la espiritualidad de un lugar; en otras palabras, el geosímbolo viene a ser un signo del espíritu de un determinado sitio geográfico, que refleja y forja una identidad.

4 En la presente obra conceptualizamos como geosímbolos a diversos lugares sagrados, tanto prehispánicos (el caso de Escuque) como hispánicos, expresados en santuarios católicos de magnitud. Asimismo, peregrinaciones indígenas y ulteriormente marianas corresponden a geosímbolos sumamente importantes. Simultáneamente el poder político se expresa en los geosímbolos tradicionales de la Casa Amarilla, de Miraflores y sitios claves caraqueños e interioranos. Íconos, como los parajes de Sorte, el samán de Güere, la ceiba de San Francisco, capillas de ánimas milagrosas y muchos otros, son lugares de sensibilidad, de los cuales emanan fuerzas espirituales. Símbolo y valor, el geosímbolo produce y construye partes significativas del territorio venezolano.

5 La cambiante geografía de la percepción es clave para entender la geografía histórica del comportamiento humano en la conformación y utilización del paisaje. No existe un paisaje inmutable, que objetivamente proporciona su biodiversidad y sus recursos naturales. Todo paisaje es interpretado y percibido variablemente por las geografías personales, inmersas en sus respectivas expresiones vividas, históricas y sociales. Es decir, la visión del paisaje geográfico es personal, mezclando la realidad con la fantasía, con los sueños, con los temores, con las esperanzas que tiene todo ser humano.

6 En la geografía humanista se intentan aprehender los significados, los valores, los objetivos, los propósitos, las intenciones voluntarias e inter-

(1) Caracterización de esta corriente en Yi-Fu Tuan, ***Humanistic Geography***, en *Annals of the Asociation of American Geographers*, vol. 66, núm. 2, june 1976, *págs.* **266-276**; Anne Buttimer, *Values in Geography*, Commission of College Geography, Association of American Geographers, Washington, 1974. David Ley *y* Marwyn Samuels (eds), *Humanistic Geography. Prospects and Problems*, Crooms Helm, Londres, 1978; Horacio Capel, *Filosofía y ciencia en la geografía contemporánea*, Barcanova. Barcelona, 1981, *págs.* **442-447**.

(2) Es de valor, desde otra óptica, la interpretación del historiador José Pedro Barrán, *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*, dos tomos, Ediciones de la Banda Oriental, Facultad de Humanidades y Ciencias, Montevideo, 1998.

(3) Joël Bonnemaison, *La géographie culturelle*, Ministére de l'Education nationale, Ministére de la Recherche, Comité des travaux historiques et scientifiques, París, 2001, *págs.* **26, 55**.

venciones espontáneas, que expresan creativa o destructivamente diversas acciones humanas. Por lo tanto, es fundamental el aborde conceptual del paisaje cultural a través de la percepción histórica. A este respecto, debemos evitar interpretaciones anacrónicas, antihistóricas, que intentan retrotraer a los siglos XV, XVI, XVII, XVIII *y* XIX, percepciones del hoy, manteniendo aversiones contra hábitos de aseo, ornato, alimentación, vestimenta, medicina y otros. Incluso incomprensión y prejuicio a diversas manifestaciones de la sensibilidad regional en las primeras décadas del siglo XX, cuando culminaba la Venezuela prepetrolera. Estimamos que debemos seguir con especial atención la utilización de recursos específicos y especies de la biodiversidad de flora y fauna que eran aceptados y comercializados con variables percepciones en esos siglos pasados.

7 Por ello, esta obra comprende una visión territorial de la sensibilidad venezolana en una óptica humanística de la geohistoria de la percepción, que se marca desde el tardío siglo XV al temprano siglo XX. Ulteriormente la irrupción avasalladora del petróleo cambia radicalmente escalas y ópticas, por lo que esta temática en la Venezuela petrolera será objeto de otra obra.

8 En este contexto, el interés por la variabilidad histórica del comportamiento geográfico y ambiental del venezolano nos lleva a investigar la manera como se ha realizado su percepción territorial, en función de la cual ha tomado sus decisiones en la valoración de la biodiversidad y de los recursos naturales, lo mismo que en el disfrute del paisaje. Se expondrán cambios territoriales que se ocasionaron directa o indirectamente por rechazos, afectos y utilizaciones locales. Fuentes denominadas por los naturales y primeros conquistadores de *stercus demonis,* a los pocos años eran manantiales crípticos de aceite petrólio, que curaba gota y artritis de monarcas españoles. Espacios denominados del **Infierno** luego se reconvertían en parajes de prosperidad. Las zonas acuáticas del **Paraíso Terrenal pariano** a escasos años eran bautizadas como **golfo Triste**. Aves de mal agüero al poco tiempo serán visualizados como pájaros celestiales. Paisajes aprehendidos como tierras de plantas venenosas eran, a posteriori, sitios benéficos donde crecían hierbas medicinales.

9 Más aún, la sensibilidad ante lo mágico fue un rasgo fundamental local en la época de nuestro estudio en el paisaje venezolano. Petroglifos fueron percibidos por misioneros como obra del demonio y/o sitios de encantamiento. Estilos de fumar tabaco o disfrutar del gusto del **chimó** y del **hayo** eran expresiones por interpretar del lenguaje de los dioses.

10 Creencias del hallazgo del país de las **mujeres amazonas** en las comarcas del Cuchivero, de **sirenas** en mares caribeños y embocaduras fluviales, y del ***achi***, mítico hombre salvaje peludo en las sabanas de la Orinoquia, eran aceptadas en la Venezuela profunda, pero también se señalaban indicios de presencia de unicornios en los parajes boscosos de San Pedro de los Altos en las cercanías de Caracas.

11 Ello condujo muy tempranamente, al igual que en otros países americanos, a sensibilidades cartográficas y literarias en dibujos, crónicas y descripciones de viajeros del realismo mágico [4]. En los territorios de lo que hoy corresponde a Venezuela se fueron presentando, desde el mismo período del Encuentro hasta comienzos del siglo pasado, múltiples connotaciones geográficas que expresaban rasgos maravillosos y fantásticos unidos a realidades geográficas y naturales. Esta producción cartográfica y literaria se fue caracterizando por un soplo sorprendente, insólito, encantador; en fin, un aura encantada de irradiación luminosa

(4) Octavio IANNI, ***El realismo mágico***, artículo en *Boletín de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, núm. 40, junio 1986. CEDLA. Amsterdam.

que conquistadores y lugareños indígenas, europeos, criollos, africanos y mestizos, percibían alrededor de ciertos paisajes, cuerpos humanos, animales o vegetales. Descubridores que percibían las sorpresas de lo real e imaginario ante monstruos; caníbales; islas de gigantes y enanos; indígenas que se asombraban ante los europeos en el período del Hallazgo, teniéndolos como arribados del Cielo; millares de mujeres y hombres tratando de alcanzar los etéreos espacios de El Dorado y de los placeres de las perlas. ▬

12 Los mitos europeomedievales e indoantillanos de las **amazonas**, mujeres sin hombres, o de los **ewaipanomas**, seres que tenían los ojos en los hombros, como muchos otros, sólo quedaron en la cartografía del imaginario. Lo maravilloso se fue diluyendo en la memoria colectiva y borrándose en ocultos legajos de olvidadas bibliotecas y polvorientas mapotecas. En contrapartida, lo real se expresó con toda magnificencia en ricos paisajes geográficos de sal, oro, perlas, animales, plantas, peces, reptiles y centenares de materiales de recursos naturales y de excepcional biodiversidad. Sitios de producción, rutas de extracción, lugares de manufacturación, se fueron expresando en la geografía cultural venezolana, dando especificidad e identidad a cientos de lugares. ▬

13 Además, por la cuantía, excepcionalidad y belleza de su fauna, flora, productos agrícolas, forestales, pesqueros, mineros, energéticos y de otros tipos, no han sido sólo percibidos y aprovechados para satisfacer la sensibilidad interna venezolana, como se registra en otras múltiples comarcas iberoamericanas que han languidecido secularmente por su incomunicabilidad y autoconsumos locales; en cambio, aquí también han irradiado por más de quinientos años, satisfaciendo desde las puertas abiertas de su expectable situación geográfica las demandas de múltiples productos silvestres e introducidos en función de la sensibilidad del ámbito euroamericano. ▬

14 En Venezuela, aun los paisajes más periféricos y aparentemente sin interés han sido altamente atractivos en un determinado período histórico para satisfacer demandas de la sensibilidad interna y foránea. En 1555 Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés en su monumental *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano* lo anotaba con singular delicadeza, rememorando los casos de la **orchila**, que cubría «partes deshabitadas y terrenos sin pastos para los ganados», dando en cambio tinta a los paños; y de la isla de Cubagua, en la cual sus **perlas** daban riqueza y posibilitaban incluso el poblamiento urbano: «la cual es muy pequeña y esterilísima e sin gota de agua de río ni fuente, ni lago ó estaño; y con esta y otras dificultades, sin haber en ella donde se pueda sembrar ni hacer mantenimiento alguno para servicio del hombre, ni poder criar ganados, ni haber algún pasto; está habitada y con una gentil república que se llama la Nueva Ciudad de Cádiz»(5). ▬

15 El providencialismo de Gonzalo Fernández de Oviedo lo lleva a sensibilizarse, lo mismo que a otros coetáneos, ante el aprovechamiento de los lugares más inhóspitos, siendo audaz en su interpretación utilitaria de todo tipo de recursos naturales: «No hizo Dios cosa inútil ó sin provecho. Vido Dios todo lo que hizo é todo fue bueno é por él aprobado. De lo cual podemos colegir, y vémosle en efecto, que en las provincias que parecen desiertas y estériles en estas partes é Indias (y en todo el universo), hay otros secretos y utilidades y abundancia de cosas que en las regiones estimadas por fertilísimas se desean y son de mucha estimación y prescio. Vemos la tierra cubierta (en algunos lugares) de zarzas, abrojos

(5) Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*, prólogo de J. Natalicio González, notas de José Amador de los Ríos, Editorial Guaranía, Asunción del Paraguay, catorce tomos, 1944-1945, tomo IV, *págs.* 86-87.

y espinos; hallamos en sus entrañas ricos mineros de plata y oro y otros metales y provechos. Cuanto más que esos mesmos abrojos, zarzas ó espinos que dije de suso, no carecen de algunas virtudes y propiedades, á que sirven é son convenientes»[6]. Fue un adelantado, un auténtico precursor, en la interpretación del uso de recursos naturales en la cambiante geografía de la percepción.

16 Volviendo a la óptica contemporánea de la geografía humanista, el comportamiento antrópico ante el paisaje, la biodiversidad y los recursos naturales, es siempre variable. Por ello, el espacio geográfico no puede ser valorado en una concepción objetiva e inmutable, más o menos abstracta, sino en función de su valor subjetivo, como un espacio histórico conocido y aprehendido personal y socialmente.

17 En estos espacios realmente vividos se han producido cruciales procesos en la geografía de la percepción. Junto al disfrute de la beldad corpórea, visiones paisajísticas, de aguas calientes, de baños fluviales, lacustres y marítimos, de la utilización de centenares de productos de la biodiversidad y materias primas minerales que se exponen en esta obra, intentaremos exponer realidades en acomodos paisajísticos y conformación de espacios efímeros para el fervor de la fiesta religiosa, las alegrías de las actividades lúdicas, los placeres de la concupiscencia. Simultáneamente, recordaremos espacios del terror y de la angustia, de la violencia, de las tensiones de la melancolía espacial y la omnipresencia de los espacios terroríficos de la muerte.

18 Paralelamente se expondrán afectos que se expresaron en Europa y diversos países americanos en gustos, olores, vistas, sonidos, modas y deleites de los sentimientos, que se satisfacieron con productos de la biodiversidad y recursos naturales provenientes de diversos paisajes venezolanos.

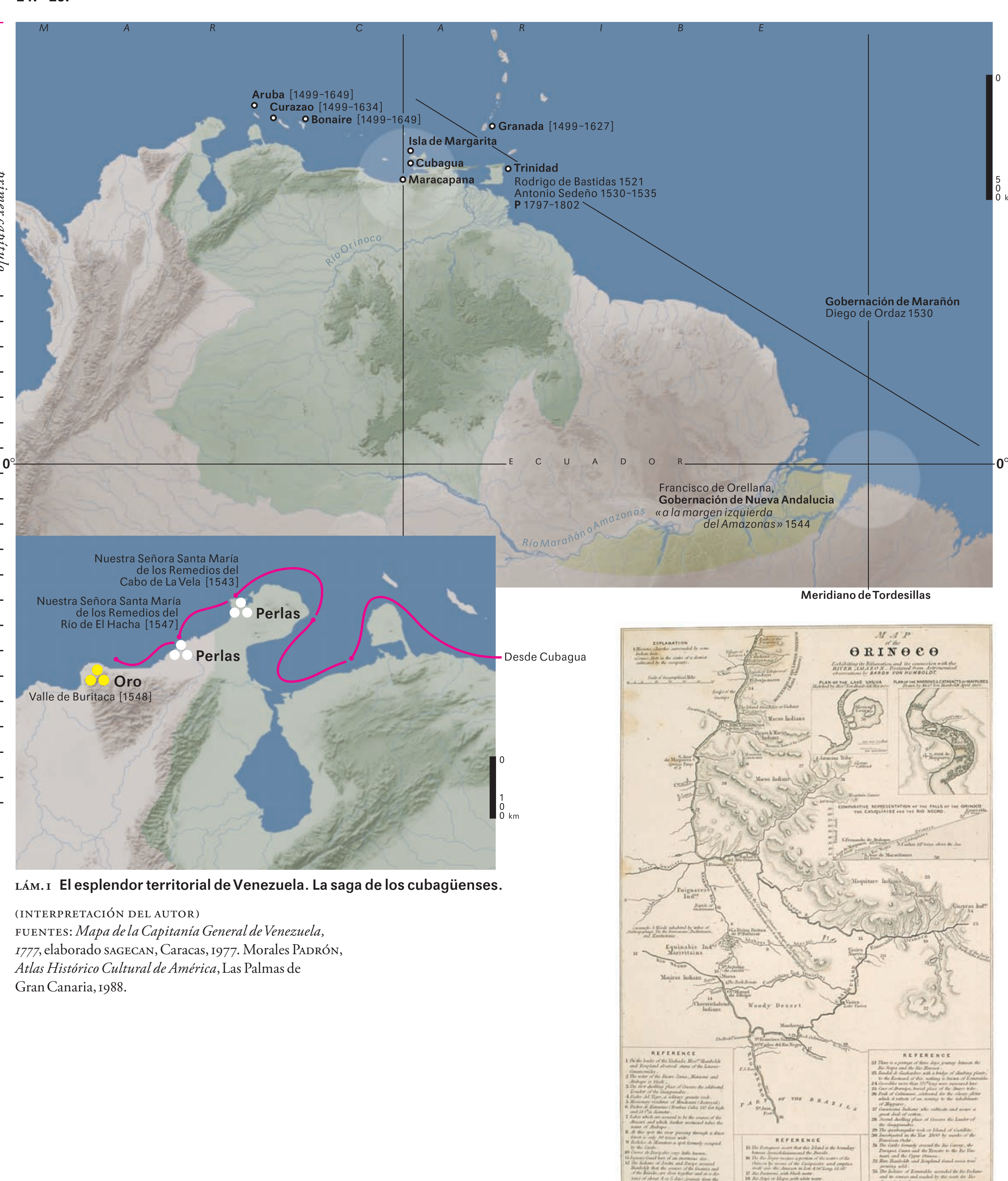
(6) Fernández de Oviedo, op.cit., tomo IV, *pág.* 85.



Heliconia [*Heliconia acuminata*]
Herbarium del Museo de
Ciencias Naturales de Chicago.

El esplendor de Venezuela

I. *primer capítulo*



LÁM. 1 El esplendor territorial de Venezuela. La saga de los cubagüenses.

(INTERPRETACIÓN DEL AUTOR)
FUENTES: *Mapa de la Capitanía General de Venezuela, 1777*, elaborado SAGECAN, Caracas, 1977. Morales PADRÓN, *Atlas Histórico Cultural de América*, Las Palmas de Gran Canaria, 1988.

LÁM. 2 Mapa del Orinoco, con recuadros de raudales de Maypures y laguna Vasiva en el Casiquiare. Señala bifurcación del Orinoco y su conexión por el Casiquiare al Río Negro en la cuenca del Amazonas, diseñado según observaciones astronómicas por HUMBOLDT, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 El esplendor físico de Venezuela se fundamenta en una tríada conformada por territorio, biodiversidad y recursos naturales. Este conjunto de tres factores, estrechamente vinculados entre sí, se ha expresado en su devenir histórico, dando especificidad y diferenciando a esta nación en referencia a otras del continente y de las Antillas. Este acaecer se ha marcado con variable intensidad, no habiendo sido debidamente percibido en su grandeza por generaciones pasadas y actuales.

2 La Venezuela irredenta llegó a expresarse en la magnificencia territorial, abarcando buena parte del neotrópico americano. Fue evidente la grandeza de sus espacios geográficos primigenios, que desbordan ampliamente los territorios que hoy conforman Venezuela. Esta magnitud se expresó aun considerando que la frontera de la territorialidad de la Venezuela Hispánica se fue contrayendo tempranamente por sucesivos tratados de renuncia que fue firmando España con Holanda, Inglaterra y Portugal, que se expresaron en avances de estas potencias europeas coloniales en tierras otrora pertenecientes a las provincias que hoy están integradas en la nación venezolana, segregándose en las Pequeñas Antillas, Guayanas y noroccidente del Amazonas.

3 En este texto, como se observa en el plano adjunto intitulado *El esplendor territorial de Venezuela*, interpretamos en forma amplia el territorio de la Venezuela irredenta, que cubría enormes extensiones territoriales desde el sur de Riohacha hasta más allá de la boca del Amazonas, con expresivas extensiones en las islas antillanas meridionales y orientales.



LÁM. 3 Salvajes, mujer y hombre, Juan de MANDAVILA, *Libro de las maravillas del mundo*, 1521, edición facsimilar de Gonzalo Santoja, Visor Libros, Madrid, 1984, *pág.* **117**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

4 Se debe enfatizar en la presencia en territorios que se manifestaban en el litoral y transpaís de las Guayanas y norte del Brasil, puesto que en numerosas capitulaciones del oriente venezolano se avanzaba hasta las bocas del río Amazonas y en muchas regiones que estaban enmarcadas como zona de influencia española por el Tratado de Tordesillas.

5 Los descubrimientos litorales por los viajes andaluces desde 1499, que culminaron en los territorios litorales de lo que hoy corresponde a la fachada septentrional continental venezolana, marcaron asimismo presencia visual y fáctica en el litoral guayanés y amazónico, incluso al sur de la desembocadura del río Marañón o río Amazonas, con las expediciones de Alonso de Ojeda, Juan de la Cosa y Américo Vespucio (1499); Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra (1499); Vicente Yáñez Pinzón (1500); Diego de Lepe (1500) y otras. Bien conocida es la capitulación acordada en Granada el 5 de septiembre de 1501 entre la Corona española y Vicente Yáñez Pinzón que indicaba imperativo de poblamiento en los lindes amazónicos de las nuevas tierras venezolanas, rebautizando las bocas del río Amazonas como Santa María de la Mar Dulce.

6 La irradiación del esplendor territorial de la Venezuela amazónica se materializó con la anexión de la nueva región guayanesa en un megaterritorio desde el río Orinoco al río Amazonas, abordándose desde los espacios nororientales venezolanos de Maracapana, hoy golfo de Santa Fe en el estado Sucre, y Trinidad. La puerta de entrada trinitaria se abrió con las capitulaciones de Rodrigo de Bastidas (1521) y Antonio Sedeño (1530-1531). En Madrid, el 20 de mayo de 1530 le fue concedida la Gobernación del Marañón a Diego de Ordaz, cuyo territorio iba desde Maracapana hasta la desembocadura del Marañón o Amazonas, con una extensión real total por la costa de más de 700 leguas españolas. Ordaz reconoció a finales del mismo año las islas anegadizas de la desembocadura amazónica. Ello fue seguido por otras gobernaciones. Más aún, a Francisco de Orellana, quien en 1542 había navegado el Amazonas, se le concedió en

febrero de 1544 otra Gobernación con la designación de Nueva Andalucía **a la mano izquierda** del río Amazonas [7]. La vigencia amazónica de la Venezuela irredenta se marcó asimismo en Aranjuez el 15 de mayo de 1568 con la capitulación de la Gobernación de la provincia de la Nueva Andalucía a Diego Fernández de Serpa, que se extendía más allá del río Orinoco hasta el río Amazonas.

7 Asimismo, formaron parte de la Venezuela irredenta no sólo las **islas inútiles** descuidadas y abandonadas por el Imperio español, sino también importantes Antillas meridionales y orientales, correspondiendo a los espacios insulares perdidos de Granada (1627), Curazao (1634), Aruba y Bonaire (1648), Tobago (1632). En 1797 Trinidad cayó en poder de los ingleses. El 27 de mayo de 1802 se firmó el Tratado de Amiens, cediendo España a Gran Bretaña esta isla de Trinidad, que correspondía a una importante provincia venezolana.

8 La identidad territorial trinitaria en el contexto del esplendor cosmopolita franco-español de Venezuela ha quedado reportada en obras de valor [8]. Es destacable que el primer periódico publicado en Venezuela en 1789 fue en idioma francés y castellano, señalándose en su primer número *Courier de la Trinité Espagnole*, del 13 de agosto del citado año, el orgullo de su identidad: «La isla de Trinidad tan fértil como todas las demás que han enriquecido los pueblos de la Europa parece salir del seno del agua sólo para brindar a las naciones comerciantes unos medios de esplendor que no se encuentran más en las Pequeñas Antillas ya decaídas de su primera fama. Una nueva colonia con unas llanuras vastas y fecundas regadas por unos hermosos ríos donde se respira el aire más saludable, y un clima suave al abrigo de los furiosos huracanes que hacen temblar a la humanidad, llama al cultivador y aguarda sólo para abrir los tesoros de su señor los esfuerzos del empeño y trabajo animados por el genio protector que la gobierna» [9].

9 Igualmente se incorporan en el análisis de la expresividad territorial de la Venezuela irredenta los espacios de la península de la Guajira, donde se marcó la saga perlífera de los cubagüenses hasta la zona de influencia de cabo de La Vela y Riohacha, hoy perteneciente a Colombia, lo mismo que amplios sectores de la Orinoquia occidental.

10 En una óptica que considere los cambios y repliegues de los escenarios geohistóricos venezolanos en el contexto de América Hispana hay que considerar que sus fronteras posibilitaban una extensión territorial mucho mayor que la actual, acercándose a 2.000.000 de kilómetros cuadrados, en su extensión máxima, tanto en el litoral guayanés hasta el Coretín, como en el interior orinoquense y amazónico hasta el Caquetá. Fronteras menos amplias fueron consolidadas en la conformación de la Capitanía General de Venezuela en 1777, como consecuencia de los repliegues acordados con anterioridad. Sin embargo, se continuaba con la magnificencia territorial estimándose que se llegaba a 1.824.000 kilómetros cuadrados, expresándose como uno de los países mayores del Imperio español en América [10].

11 Esta grandeza de superficie territorial se refuerza con la importancia estratégica de su situación geográfica en más cercana accesibilidad al Atlántico y Mediterráneo europeo. Su apertura a los espacios abiertos al mar Caribe y océano Atlántico, vía obligada de las rutas de la Carrera de Indias, junto al adelantado hallazgo e incorporación de su litoral e islas al ámbito del descubrimiento y conquista, explica que desde sus territorios se hayan exportado desde 1498 las primeras perlas que extrajeron

(7) Francisco Morales Padrón, *Atlas Histórico Cultural de América*, Comisión de Canarias para la Conmemoración del V Centenario del Descubrimiento de América, Las Palmas de Gran Canaria, 1988, tomo II, *pág.* **395**.

(8) Ver la excelente obra de Jesse A. Noel, *Trinidad, provincia de Venezuela*, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1963.

(9) ***Courier de la Trinité Espagnole***, núm. 1, jeudi, 13 aoust 1789, editado por Ildefonso Leal, separata de la *Revista Control Fiscal,* núm. 115, Caracas, 1985, *pág.* **19**. Fue un periódico bilingüe en francés y castellano.

(10) Cálculo de la Lic. Alicia Moreau, cifra que estimó al rasterizar el *Mapa de la Capitanía General de Venezuela, 1777*, elaborado Sagecan, 1997.

los europeos de América y que, asimismo, se hayan recogido cantidades significativas de oro acumulado en diversos centros indígenas dispersos desde el litoral guayanés y Paria al golfo de Venezuela. Asimismo han quedado testimoniados los asombros en Sevilla, a partir de 1499 y 1500, por el hallazgo de fauna y flora pariana, los cuales no se habían encontrado en las islas antillanas descubiertas en los dos primeros viajes de Colón. En la misma corte peninsular se recibieron en 1500 muestras de «piedras verdes» encontradas, por la expedición de Alonso de Ojeda, Américo Vespucio y Juan de la Cosa, en las costas del golfo de Venezuela, lo que incentivó años más tarde a otros conquistadores a buscar la ruta del comercio de esmeraldas en la meseta chibcha.

12 Esta primacía de abastecimiento selectivo de materiales preciosos para el ornato español, facilitada por la ubicación geográfica de sus lugares de extracción y embarque, se fue diluyendo sustancialmente, tras el impacto del oro del Sinú y del Darién, y luego por el descubrimiento y aprovechamiento de metales auríferos y argentíferos de los grandes imperios continentales azteca e inca.

13 En cambio, se mantuvo una ininterrumpida corriente de diversos productos exóticos que deleitaron a conquistadores, colonizadores e incluso a amplios sectores de la población de la Península Ibérica. Esta primicia se marcó incluso en la toponimia, quedando registrada cartográficamente la demanda de madera de tinte para la industria textil española en la primera mención geográfica de Brasil en el año 1500 a la pequeña isla de Aruba, antecediéndose al caso del término homónimo que en 1508 cambió su topónimo mayor de Tierra de Santa Cruz por Brasil.

14 Todo ello va expresando el lustre de una rica biodiversidad, puesto que por su privilegiada situación geográfica los territorios que hoy conforman Venezuela tienen expresiones de flora y fauna de diversos ámbitos geográficos americanos, precisamente del caribeño, del andino, del amazónico, del guayanés, a los que hay que sumar extensas superficies marítimas caribeñas y atlánticas. Estudios recientes revelan su extraordinaria riqueza biológica comparable con la del Brasil, el país de mayor biodiversidad del planeta. En relación con los vertebrados en Venezuela se reconocen 351 especies de mamíferos, 1.360 especies de aves, 341 especies de reptiles, 284 especies de anfibios, 1.000 especies de peces dulceacuícolas y 791 especies de peces marinos. A ellos se agregan 14.292 especies de plantas superiores, lo que explica que en este orden el espacio venezolano esté en el octavo lugar del mundo (11).

15 De estos millares de especies de la biodiversidad venezolana, más importantes recursos minerales y elaboradas manufacturas, se han aprovechado cientos para satisfacer la sensibilidad humana en el país y en el extranjero. En esta obra se exponen, entre otros, los casos de perlas, oro, piedras preciosas, maderas de tinte, telas de algodón, fibras vegetales, aves y mascotas, plumería, cueros, remedios, cacao, café, tabaco, flores, maderas preciosas, hierbas medicinales, caucho, balatá, abonos, sebos y otros, que han irrumpido sostenidamente en el comercio con España y otros países europeos, Norteamérica y varias comarcas mesoamericanas, antillanas y sudamericanas. Sin desdeñar la cuantía económica de estos tráficos es indispensable señalar su significación geográfica cultural.

16 Un sucinto pasaje en la novelística histórica de Arturo Uslar Pietri nos transporta al imaginario, luz importante en la percepción de la geografía cultural, que se desencadenaba en el sur de España ante el arribo de productos americanos en la flota de Indias. Con fantasía aparente expone

(11) Marisol Aguilera, Aura Azócar, Eduardo González Jiménez (eds), *Biodiversidad en Venezuela*, Fundación Polar, Ministerio de Ciencia y Tecnología, Fonacit, Caracas, 2003, dos tomos. Las cifras señaladas se indican en el artículo de los mismos editores intitulado ***Venezuela: un país megadiverso***, tomo II, *págs.* 1.065-1.066.



LÁM.4 Río Orinoco, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM.5 Golfo de Santa Fe, Mochima, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

el despliegue en la cubierta de la nave capitana, ante los ojos de don Juan de Austria, de la cornucopia de las maravillas americanas, entre las cuales estaban inmersas las venezolanas: multicolores tejidos, increíbles pájaros, pieles de caimán y serpientes, zarzaparrilla, palo Brasil, piñas, guayabas, junto al espectáculo del tabaco y de la pelota de caucho (12).

17 En verdad, la realidad de las importaciones americanas por la Carrera de Indias superaba al imaginario de la fantasía. Están anotadas minuciosamente las cuantías de innumerables productos americanos y venezolanos, entre los que predominaban los metales preciosos, complementados con materias tintóreas, artículos alimenticios, plantas medicinales, estimulantes, pieles y cueros, fibras textiles, perlas y pedrería (13).

18 Es significativo anotar que incluso desde las miradas y sentimientos encontrados de los adversarios del Imperio español los paisajes de la Tierra Firme y de sus islas antillanas aparecían en esplendor inigualable. La composición de los botines de piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros, lo mismo que la riqueza extraída clandestinamente por ocupantes ilegales de tierras y salinas de la Monarquía española, incitaba a compartir aquí el reparto de estos ubérrimos paisajes. No puede pasar desapercibido el testimonio de la sensibilidad de sir Walter Raleigh ante los abiertos paisajes del bajo Caroní: «Nunca he visto un país más bello ni un paisaje más hermoso. Las montañas y las colinas se levantaban aquí y allá sobre los valles, el río serpenteaba en numerosos brazos; los llanos adyacentes eran de yerba hermosa y verde sin bosques ni maleza; el suelo de arena dura, fácil para marchar a pie o a caballo; los venados atravesando los senderos a cada paso; los pájaros por la tarde cantando en cada rama con miles de diferentes sonidos y melodías; grullas y garzas blancas, rosadas y escarlatas, empertigadas en las orillas del río; la caricia fresca de una suave brisa del Este, y cada piedra que recogíamos prometiendo oro y plata según su estructura» (14). La espléndida traducción de Antonio Requena ahorra todo comentario acerca del estado de profunda admiración del inglés expresado en su obra *El descubrimiento del grande, rico y bello imperio de Guayana*, publicado por vez primera en Londres en 1596.

19 Ha quedado registrado en los anales de la geografía universal la primeridad del esplendor de Venezuela. Colorido, armonía de colores, olores y sabores, devinieron en una auténtica sinfonía tropical. Ello llenó de orgullo a nuestros antecesores, como se registró en 1830 en la Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País:

> Al ver por la lente del patriotismo que sólo nos falta la voluntad para colocarnos entre los primeros y más felices pueblos de la tierra, preciso es, señores, que cada venezolano se sienta conmovido por los estímulos del bien común que envuelve al individual. Nuestra posición geográfica es la más comercial, y nuestro país reúne cuanto hay de más útil y más precioso en la naturaleza: diversos climas ya en vastas llanuras, ya en estrechos recintos bajo una temperatura que, sin participar del calor africano ni del hielo de los polos, goza de una graduación templada, procreativa y florida; la multitud de infinitas producciones tan variadas como provechosas a las necesidades, a la riqueza y al lujo de la especie humana; los bálsamos, resinas y aromas; las gomas y aceites olorosos; las maderas preciosas, de construcción y de tintes; las minas de oro, plata, cobre y demás metales; las carnes y grasas de toda especie; la peletería y la innumerable procreación de ganado mular, caballar, vacuno y cabrío; y el cacao, café, añil, algodón, quina, zarza y demás frutos exportables por el tráfico extranjero, ¿no nos ofrecen mil motivos de conveniencia y de interés público para dedicarnos a poner en acción todos los resortes que alientan y animan la industria territorial, y esparzan sobre este afortunado suelo la abundancia y la prosperidad? (15)

(12) Arturo Uslar Pietri, *La visita en el tiempo*, Salvat Editores, Barcelona, 1995, *pág.* **92**.

(13) Antonio García-Baquero González, *La Carrera de Indias: suma de la contratación y océano de negocios*, Sociedad Estatal para la Exposición Universal Sevilla 92 y Algaida Editores, Sevilla, 1992, *págs.* **214-225**.

(14) Sir Walter Raleigh, *El descubrimiento del grande, rico y bello imperio de Guayana*, primera edición, Londres, 1596, traducción de Antonio Requena, Avensa, Caracas, 1986, *pág.* **131**. Visión de interés sobre las motivaciones de piratas y corsarios en Luis Britto García, *Demonios del mar. Piratas y corsarios en Venezuela 1528-1727*, Comisión Presidencial V Centenario de Venezuela, Fundación Francisco Herrera Luque, Fundación Banco Mercantil, Caracas, 1998.

(15) ***Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País correspondiente al año de 1830***, editada en *Materiales para el estudio de la cuestión agraria en Venezuela (1800-1830)*, Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico, Universidad Central de Venezuela, vol. I, 1964, *págs.* **538-539**. La cita corresponde al extracto razonado de las actas, desde el 28 de octubre de 1829 hasta el 27 de diciembre de 1830.

LÁM. 6 Anton Goering, «Bilber aus Venezuela», 1887, grabado original, 40 x 28 cm, colección particular, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 7 «Interior of primaveral forest on the Amazons», Henry Walters Bates, *Naturalist on the river Amazons*, John Murray, edit. Londres 1863, vol. I, *pág.* 72, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 8 «Le foret aux bords de l'Orénoque», J. Chaffanjon, *L'Orénoque et le Caura*, Librairie Hachette et Cie. París, 1889, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 9 Manglares, Parque Nacional Laguna de Tacarigua, estado Miranda.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



CACAO

20 Principios de hondo contenido prospectivo, que proporcionan opciones infinitas en la movilización del espacio geográfico venezolano, enmarcado en un gran orgullo del gentilicio nacional y en el esplendor de su territorio.

21 Múltiples viajeros, exploradores y científicos quedaron deslumbrados por este esplendor de la naturaleza venezolana y la suntuosidad de sus paisajes geográficos naturales. En el temprano siglo XIX Alejandro de Humboldt con su obra monumental difundió universalmente los fenómenos positivos y la magnificencia de la naturaleza tropical, enfatizando la significación de sus expediciones venezolanas recorridas entre julio de 1799 y noviembre de 1800, lo que sirvió decisivamente en el inicio de la geografía moderna, siendo de influencia mayor para nuevos viajes de investigación y estudios de zonas tropicales. Más aún, su positiva percepción de la naturaleza venezolana contribuyó a expandir en Europa y Estados Unidos el conocimiento del país, como ha sido destacado por especialistas contemporáneos: «La lectura de los principales escritos de von Humboldt originados en su viaje al Nuevo Continente fue casi obligatoria también para cualquier europeo o norteamericano interesado en los asuntos venezolanos durante el siglo XIX. No cabe duda de que distintas obras de von Humboldt fueron objeto de consulta en Madrid, París, Londres, Berlín y Washington entre 1810 *y* 1860 con la misma frecuencia con que hoy se recurre a la *Enciclopedia Británica* y que sus ideas y observaciones influyeron poderosamente sobre la imagen de Venezuela que se tuvo en ambos lados del Atlántico del Norte por esa época» (16).

22 Habría que agregar, a otra escala, entre los pioneros en la interpretación geohistórica de la tropicalidad venezolana, al francés J. J. Dauxion Lavaysse, en cuya obra editada en París en 1813, insiste en la espectacularidad de la naturaleza tropical: «Pero lo que no es ni una fábula ni un romance, es la bondad del clima, los bellos ríos, los sitios encantadores, esta vegetación gigantesca y magnífica, al lado de la cual, los más bellos árboles de Europa son arbustos desmedrados y nuestras más bellas flores, lánguidas y marchitas; y esta tierra tan fecunda, donde el hombre toma sin trabajo de la naturaleza las raíces y los frutos, las más suculentas y las más nutritivas, mientras que las selvas, los ríos y el mar, le ofrecen alimentos tan abundantes como sólidos» (17).

23 En la pléyade de venezolanos ilustrados que expresaron sus íntimos sentimientos acerca de las bondades de la naturaleza tropical en el ámbito venezolano destaca Andrés Bello. Fue admirable su percepción de las potencialidades tropicales del esplendor de Venezuela desde sus primeras obras juveniles, como lo ha resaltado Pedro Grases: «A sus días de infancia, adolescencia y juventud hay que relacionar el amor a la naturaleza del trópico, que prende en su alma de poeta de una manera definitiva. Desde el primer paisaje del Catuche…; sus paseos por la riberas del Anauco; la posesión de tierra en la Fila de Mariches; el conocimiento del Ávila; y sus excursiones a los Valles del Tuy, de Aragua, al Lago de Tacarigua y sus días en Cumaná, impregnaron su espíritu de la visión de una naturaleza ubérrima y digna de ser estimada por sus compatriotas» (18). Además, entre los precursores de la sensibilidad territorial tropical venezolana destaca Agustín Codazzi, quien en su *Resumen de la geografía de Venezuela* (1841), revela una creativa pasión por las potencialidades del país, destacando sus proféticas visiones acerca de las posibilidades de la grandeza en la Venezuela profunda.

(16) Miguel S. Wionczek, ***Alejandro von Humboldt y Venezuela***, en *El Humboldt venezolano*, Edición del Banco Central de Venezuela, 1977, *pág.* **11**.

(17) J. J. Dauxion Lavaysse, *Viaje a las islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional*, edición de la Universidad Central de Venezuela, 1967, *pág.* **69**.

(18) Pedro Grases, ***Andrés Bello y la naturaleza***, en *Obras*, Seix-Barral 1988, tomo XVII, *pág.* **221**.

24 Las tempranas visiones esperanzadoras de la naturaleza tropical del territorio venezolano de Alejandro Humboldt fueron seguidas y mantenidas por sus discípulos y continuadores, en las contribuciones de Karl Moritz; en los recorridos de los naturalistas Nicolás Funck, Hermann Karsten, Jean Jules Linden; en las extraordinarias pinturas de la contrastada geografía tropical, con selvas y otros tipos de magnificencia tropical ejecutadas por Ferdinand Bellermann.

25 La sensibilidad ante el esplendor tropical de la naturaleza venezolana se marcó en aportes de científicos reputados, epígonos de Alejandro de Humboldt. En la obra *En los trópicos* (1871) de Karl Ferdinand Appun ha quedado inmortalizado el entusiasmo del joven naturalista ante la flora y la fauna durante sus diez años de exploraciones en el territorio venezolano. De antología son sus percepciones ante la selva virgen, lo que ha quedado testimoniado, entre otros sitios, en el paradisíaco valle de San Esteban o en las montañas de San Hilario.

26 El deslumbramiento de Christian Anton Goering se ha eternizado con el contenido de su libro *Venezuela, el más bello país del trópico* (1893) y, muy particularmente, en su obra plástica, legándonos sus acuarelas con finas interpretaciones de las bajas tierras tropicales a las nieves perpetuas. De sus múltiples percepciones acerca de la suntuosidad del espectáculo visual del paisaje venezolano destaca la del amanecer en el sur del lago de Maracaibo: «Ya nos encontrábamos cerca de la orilla sur y podíamos reconocer las oscuras masas boscosas que conforman esta región. Por fin amaneció por la parte baja de la selva y con ello cayeron los primeros rayos del sol matinal sobre la cadena de la cordillera que apareció al fondo como en una linterna mágica y brilló con una iluminación extraordinaria, mientras que las tierras en su parte inferior aparecían aún por poco tiempo en forma difusa. Pronto el sol se levantó sobre los gigantes montañosos cubiertos de nieve y ahora por fin se abría ante nosotros el más encantador paisaje en toda su grandeza y claridad» (19).

27 Sentimientos exquisitos se observan en sus descripciones de fauna y flora en los humedales de la selva zuliana, en particular en las ciénagas del Chama y del Onia enfrentando los paisajes andinos, y en otras muchas selvas del país. Incluso es un pionero ante la sensibilidad de lo maravilloso de la geografía de la noche: «Si ya de día el paisaje que nos rodea es increíblemente pintoresco y extraño, durante la noche, al resplandor de las hogueras, es francamente fabuloso. La vegetación más cercana se destaca resplandeciente de rojo contra la oscura profundidad de la selva. Palmeras, lianas y heliconias de grandes hojas parecen cambiar de forma, y la fantasía desbocada divisa toda clase de figuras en los árboles, que se mueven suavemente por causa de la brisa o de algún animal trepador nocturno» (20).

28 La extremada sensibilidad de Goering se destacó en el siglo pasado por el ilustre geógrafo Pascual Venegas Filardo: «Cuando por primera vez tuvimos en nuestras manos ese libro en su versión castellana, nos pasó por la mente el sentimiento de que para hacer poesía no se precisa necesariamente escribir en verso. Porque Goering no ha sido otra cosa que un poeta. Ha cantado, sin proponérselo, al ámbito geográfico que se iba descubriendo ante sus ojos a medida que comenzaba a avistar la plenitud del paisaje tropical en nuestros mares, de nuestras costas de tan plena sugestividad. Paisajes que no se conciben en su exacta dimensión sino al palparlos con la mirada y ser sentidos por un ser de afinada sensibilidad» (21).

(19) Christian Anton Goering, *Venezuela, el más bello país del trópico. De las bajas tierras tropicales a las nieves perpetuas*, Playco Editores, Caracas, 1999, *pág.* 28.

(20) Goering, op. cit., *pág.* 53. Planteamientos sugestivos de esta temática en Luc Bureau, *Géographie de la nuit*, L'Hexagone, Montreal, Quebec, 1997.

(21) Pascual Venegas Filardo, prólogo a la obra de Goering, op. cit., *págs.* 7-8.

29 En este contexto se debe rendir homenaje a nacionales y extranjeros que siguieron proporcionando aportes objetivos para la comprensión de las bondades territoriales de la grandeza natural venezolana y de sus recursos, como Adolfo Ernst, Alfredo Jahn, Henri Pittier, Wilhelm Sievers, Eduardo Röhl y muchos otros. Ello tocó incluso a viajeros sureños muy críticos, como el célebre escritor argentino Miguel Cané, quien en una recalada en Venezuela en 1881 proporcionó una somera interpretación de las contradicciones entre el fulgor de la naturaleza y la situación política de la época: «¿Qué productos de aquellos que la necesidad humana ha hecho precisos no brotan abundantes de esa tierra fecundada por el sol de los trópicos? El café, el cacao, el añil, el tabaco, la vainilla, cereales de toda clase y en los dilatados llanos, ganados en tanta abundancia como en nuestras pampas. Añadid su proximidad providencial de los Estados Unidos y de Europa, los dos últimos focos en la evolución del progreso humano sobre la tierra, puertos naturales, estupendos, como el de Puerto Cabello y el futuro de Carenero, y miraréis con el asombro del viajero la postración actual de ese país, no comprendiendo cómo la obra de los hombres ha podido contrarrestar hasta tal punto la acción vigorosa de las fuerzas naturales»(22). —

30 Igualmente entusiasta fue la visión de viajeros de países latinoamericanos próximos, como la acotada por el reputado literato colombiano decimonónico Medardo Rivas en su prólogo al libro de Isidoro Laverde, quien viajó a Caracas en 1883: «La sultana imperial de Venezuela, recibe los dones que la nación entera le ofrece de todos los frutos que se producen en su vasto y variado territorio; y ella con mano generosa los distribuye en el mundo, enviando á España el famoso cacao, á Inglaterra café, á Nueva York pieles, al Oriente perfumes y vainilla; y las naves de todas las naciones vienen á su puerto de La Guaira á recibirlos, y le traen en cambio oro, sedas, diamantes y cuanto puede embellecer la vida de lujo y de placeres con que el tiempo descuenta»(23). Ello se extendió más modernamente en aportes literarios de hondo sentido de su tropicalidad, como se visualiza en *Geografía física de Venezuela* (1941), de Antonio Arráiz, donde se trasciende lo puramente geográfico para darnos imágenes vívidas y telúricas de la naturaleza del país: «Esta es nuestra tierra. Nuestra con todo lo que tiene: sus animales y sus hojas, sus piedras y sus mirras, sus aceites y sus bálsamos, la pez, el betún y el mene que suda por sus poros las savias que ascienden por los troncos de sus árboles, los pájaros que anidan en éstos, los manantiales que abrevan sus pájaros, los minerales que dan sabor a sus ríos, los mares en que sus ríos terminan y los peces que pululan en los mares»(24). —

31 Asimismo, es bien conocido, que Enrique Bernardo Núñez, Rómulo Gallegos, Guillermo Meneses, Vicente Gerbasi y otros escogidos literatos están entre los venezolanos que, en prosa o en verso, le han cantado con el sentimiento de un singular amor a Venezuela. Ello se evidencia simultáneamente en la obra de Mariano Picón Salas, entre otras, en su *Comprensión de Venezuela* (1949), con sus incisivas líneas consagradas a la magnitud del territorio nacional, con especial sensibilidad a la grandeza del relieve: «A un cuero de Los Llanos, bastante bien secado al sol de la zona tórrida, se semeja en los mapas el territorio de Venezuela. El matarife divino (porque en todo inicio está la Teología o la Geología que conduce a lo mismo), al realizar aquella operación de corte, empleó sin duda, un gastado cuchillo rural, ya que lo que se puede llamar nuestra piel topográfica dista mucho de la simetría y de aquellas exigen-

(22) Miguel Cané, en *Viaje. 1881-1882*, tercera edición, Imp. La Nación, Buenos Aires, 1917, *pág.* 70.

(23) Medardo Rivas, prólogo al libro de Isidoro Laverde, *Viaje a Caracas*, Tipografía de Ignacio Borda, Bogotá, 1885, *pág.* 11.

(24) Antonio Arráiz, *Geografía física de Venezuela*, edición de 1988, Ministerio de Relaciones Interiores, *pág.* 34.

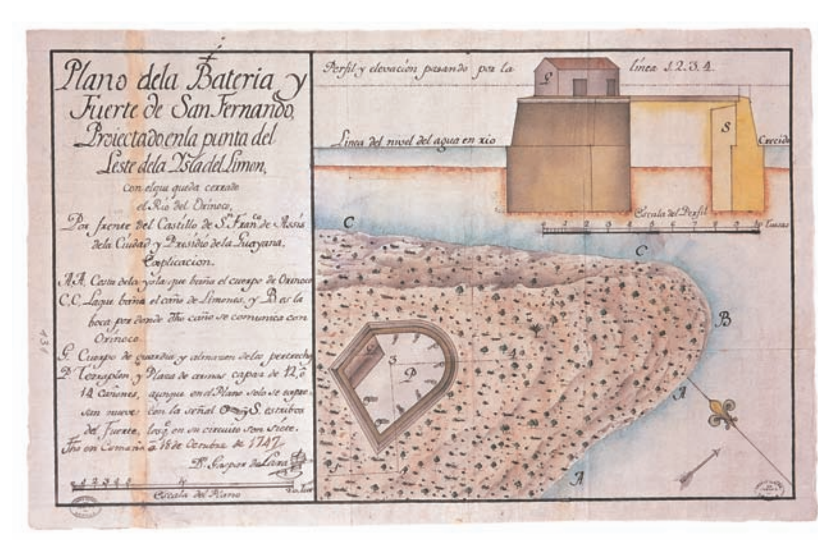
cias que en las grandes curtiembres se fijan al producto. La materia más abultada del inmenso cuero donde el geólogo taumaturgo se complació en las salientes costras, es ese arco irregular Sur-Oeste-Noreste que forman desde el Táchira hasta la Península de Paria los Andes y su ramificación montañosa costera. Al Sur de aquel arco, en el desagüe de los ríos que alimentan al Apure y la gran serpiente del Orinoco, el cuero ya es más simétrico y liso; es la región de los Llanos…»(25). Esta sensibilidad ante la grandeza venezolana también ha sido insistida por Arturo Uslar Pietri con sus visiones en 1953 en *Tierra Venezolana*, culminando en incisivas líneas en 1986 en *Medio milenio de Venezuela*.

32 Una excepcional invitación a introducirnos al buen vivir, inmersos en las virtualidades tropicales de la sensibilidad espacial del país, nos la proporcionó Mario Briceño-Iragorry en *Mensaje sin destino* (1951), donde en apretadas líneas nos dio la comprensión de esta tropicalidad, cuando insistió en sumarnos a la pasión del paisaje, en que vivamos en función de luz y color.

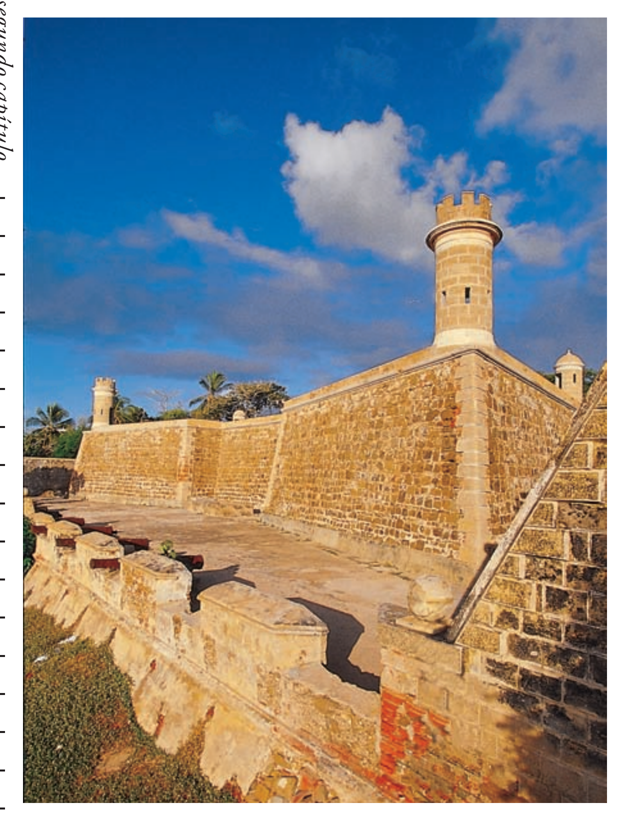
(25) Mariano Picón Salas, *Comprensión de Venezuela*, edición de 1987, *págs.* 5-6.

segundo capítulo

II. Los geosímbolos del poder venezolano



LÁM. 10 «Plano de la batería y fuerte de San Fernando», firmado por don Gaspar de Lara, en Cumaná, el 18 de octubre de 1747, escala de 20 toesas los 135 mm para la planta y de los 135 mm para el perfil, 305 x 487 mm, 1747. Federico Vegas, Wenceslao López, Nerio Neri Plazola, Ana Luisa Figueredo, *El continente de papel, Venezuela en el Archivo de Indias*, Editorial Arte, Caracas, 1984, *pág.* **144**.





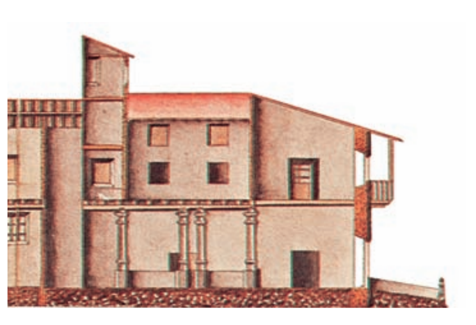


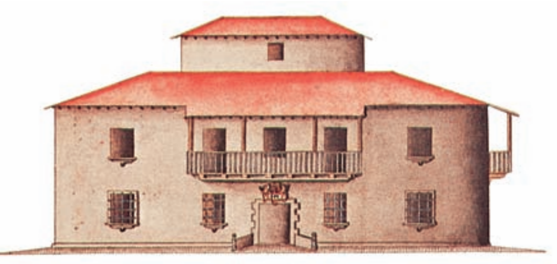
LÁMS. 11-12 Castillo de Pampatar, mediados del siglo XVII, isla de Margarita, estado Nueva Esparta (arriba). Castillo de Santa Rosa, siglo XVII, isla de Margarita, estado Nueva Esparta (abajo).

FOTOGRAFÍAS: ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

1 En la Venezuela hispánica los símbolos del poder político y administrativo se materializaron en las edificaciones monumentales en torno a las plazas mayores de Caracas y de los núcleos urbanos de las capitales provinciales. La gran mayoría de estos geosímbolos gubernamentales han desaparecido, como la caraqueña Casa de los Capitanes Generales, entre Madrices e Ibarras. Otros relictos han perdurado hasta el presente en su magnificencia, con los ejemplos de la Casa Amarilla, con su legado de las Casas Reales, y la Capilla de Santa Rosa de Lima que forma parte de la primera sede de la Real y Pontificia Universidad de Caracas y lugar emblemático no sólo por las reuniones del claustro universitario y celebraciones de actos académicos, sino también por la celebración de los más importantes actos de la ciudad, destacando allí la Declaración de la Independencia y la firma del Acta con la cual se daba inicio a la nueva República de Venezuela. Mejor suerte han corrido algunas sedes de cabildos municipales y casas de gobierno provincial, como en Ciudad Bolívar el Palacio de Centurión, hoy Casa del Congreso de Angostura, y la marabina Casa Morales o de la Capitulación.

2 Mantienen su fulgor bellos geosímbolos del poder militar colonial, entre otros, el Castillo de San Felipe en Puerto Cabello, el Castillo de San Carlos de Madureira en la zuliana isla de San Carlos, el Castillo de Santa María de la Cabeza y el Castillo de San Antonio de la Eminencia en Cumaná, los margariteños Castillos de Santa Rosa de la Asunción y San Carlos Borromeo en Pampatar, el fuerte de El Vigía y el Castillo de San Carlos en La Guaira, en el camino que conduce a Caracas, el fuerte de San Francisco y el fuerte de San Diego de Alcalá en la vieja Santo Tomé de Guayana. Mención especial tienen las ruinas del Castillo de Santiago de Arroyo en la península de Araya, geosímbolo de defensa de la integridad territorial y del patrimonio del vital recurso de la sal, ejecutado por los renombrados ingenieros militares Bautista Antonelli, Juan Bautista Antonelli (hijo) y Cristóbal Roda, lográndose alejar a holandeses e ingleses de la explotación clandestina de las ricas salinas de Araya.





LÁM. 13 «Plano de la casa y almacenes de la Real Compañía de Filipinas en Puerto Cabello». Delineado por Carlos Morató, Escala de 30 varas castellanas los 135 mm, 483 x 686 mm, 1790, Federico Vegas, Wenceslao López, Nerio Neri Plazola, Ana Luisa Figueredo, *El continente de papel, Venezuela en el Archivo de Indias*, Editorial Arte, Caracas, 1984, *pág.* 87.

3 Mejor defendidos han quedado los testimonios patrimoniales de la sensibilidad religiosa colonial a través de los geosímbolos del poder eclesiástico. Perduran, entre otros muchos edificios religiosos, auténticos geosímbolos que se han incorporado al patrimonio de Monumentos Históricos: la Catedral de Coro, el Convento de San Francisco en El Tocuyo, la Catedral de Caracas, el templo de San Antonio de Padua en Clarines, la Iglesia de San Miguel en el estado Trujillo, la Iglesia de Nuestra Señora del Pilar en Araure, el antiguo Convento de San Francisco hoy Palacio de las Academias en Caracas, el Convento de San Francisco en Guanare, la reconstruida Catedral de Mérida, el Templo de Santa Ana de Maracaibo. A ellos se agregan alrededor de un centenar de geosímbolos religiosos coloniales, que mantienen funcionalidad eclesiástica en iglesias y capillas repartidas en toda la ecúmene venezolana.

4 Incluso se han logrado conservar geosímbolos coloniales del poder económico, como son las importantes edificaciones de la Real Compañía Guipuzcoana en La Guaira y Puerto Cabello, en cuyos planos, lo mismo que los de su establecimiento en Maracaibo, se puede observar la disposición de sus almacenes y depósitos de cacao y otros productos exportables y mercancías extranjeras, junto a oficinas, viviendas, panadería, hospital y otras instalaciones, que revelan la magnitud de la compañía. Asimismo, a otra escala, se testimonian mansiones del poder ganadero, como la barinesa mansión del Marqués de Boconó y Masparro,

LÁM. 14 Portada del Atlas de Agustín Codazzi para el Congreso Constituyente. Carmelo Fernández, *Atlas Físico y Político de la República de Venezuela*. Grabado original en blanco y negro, 1840, 46 x 34 cm, colección particular, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 15 Catedral de Caracas, Henrique Neun, *Álbum de Caracas y Venezuela*, Litografía de La Sociedad, Caracas, 1877-1878, tomo I, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 16 Casa Amarilla, sede de la Cancillería, frente a la plaza Bolívar de Caracas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 17 Casa Amarilla, residencia presidencial, Henrique Neun, *Álbum de Caracas y Venezuela*, Litografía de La Sociedad, Caracas, 1877-1878, tomo I, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

hoy Casa de la Gobernación, o la Casa La Blanquera en San Carlos, residencia de José Blanco, miembro de una reconocida familia de opulentos ganaderos, o la majestuosa Casa de los Pulidos en Barinas. Relictos muy esfumados quedan de otros geosímbolos de las casonas e instalaciones tabacaleras y añileras en Barinas, Turmero, Montalbán, Nirgua, manteniéndose con mayor vigor en la sensibilidad colectiva geosímbolos de las explotaciones cacaoteras, azucareras y cafetaleras.

5 La sobriedad en los volúmenes y espacios internos, junto a la simplicidad de materiales de construcción de las casas de haciendas coloniales, encubren un legado patrimonial de nuestra identidad cultural. Consideramos de sumo valor los geosímbolos económicos y culturales de los cientos de haciendas coloniales venezolanas, de las cuales sólo perdura un escaso número, estimándose que se han perdido para la sensibilidad visual del hoy más del setenta por ciento de las que se reconocían en el centro-norte del país, desde el litoral barloventeño a las sabanas de El Tocuyo. Sólo se han rescatado del olvido documental datos relevantes de 287 casas por el académico Carlos F. Duarte en su obra *Aportes documentales a la historia de la arquitectura del período hispánico venezolano* (26). Felizmente, en una investigación reciente de Graziano Gasparini y Ermila Troconis de Veracoechea intitulada *Haciendas venezolanas* (27), se proporcionan descripciones valiosas y fotos que revelan la sensibilidad colectiva ante los geosímbolos de haciendas de notable belleza como, entre otras, las de Yogore en El Tocuyo, el Ingenio Bolívar en San Mateo, La Vega en Caracas, Hacienda Ibarra en Caracas, Quinta de Anauco, Izcaragua en Guarenas, El Tazón en San Francisco de Yare, El Recreo en Montalbán, El Ancón en Villa de Cura, La Carolina en Yaracuy, Agua Viva en Cabudare, Santa Filomena en Jají.

6 El esplendor territorial de la Venezuela republicana se expresó en escogidos geosímbolos, antecediendo a la mayoría de las naciones latinoamericanas. A este respecto consideramos reveladora la composición del grabado original del pintor yaracuyano Carmelo Fernández en la portada de 1840 del *Atlas físico y político de la República de Venezuela*, donde señala Agustín Codazzi la magnificencia del país: «El Sr. Carmelo Fernández adornó el mapa general con una hermosa viñeta que representa a Venezuela sentada sobre una roca a la sombra del plátano: corre a sus pies el majestuoso Orinoco cerca de una gran peña en que están toscamente grabados los días de la regeneración venezolana y los nombres de las más célebres batallas de la guerra de la independencia. Mas ni los fastos y trofeos militares que están a su lado, ni esas armas que rompieron sus cadenas, llaman exclusivamente su atención. El código de sus derechos es su fuerza y su esperanza: apoyada sobre él, busca en otra parte la fuente más pura de su gloria y de su felicidad. El tigre, el caimán y la tortuga, caracterizan el Orinoco. La gran seiba, las palmas, las lianas, las plantas parásitas y otras muchas, indican la copia y variedad de riqueza que ostenta el reino vegetal en las tierras intertropicales. En las llanuras se ve el caballo cerril, símbolo de la independencia; la piragua que atraviesa el Orinoco, indica la paz que reina con las tribus indígenas que viven sobre aquel gran río, y el fondo de la perspectiva manifiesta nuestras grandes montañas y las nieves perpetuas que coronan la elevada sierra de Mérida» (28).

7 En efecto, los geosímbolos del poder y del esplendor de Venezuela se expresaron muy tempranamente en la edición de los planos, los mapas y el *Resumen de la geografía de Venezuela* de Agustín Codazzi. En la sen-

(26) Carlos F. Duarte, *Aportes documentales a la historia de la arquitectura del período hispánico venezolano*, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1997.

(27) Graziano Gasparini, Ermila Troconis de Veracoechea, *Haciendas venezolanas,* Armitano Editores, Caracas, 1999.

(28) Agustín Codazzi, prólogo del *Atlas Físico y Político de la República de Venezuela*, Thierry & Freres, París, 1841.

sibilidad del poder entroncado con el espacio nacional hay que visualizar que en términos de la cartografía mundial la contribución de Codazzi fue notable desde todo punto de vista (29). Para la década de los cuarenta menos de veinte naciones, la mayoría europeas, tenían elaborados o en proceso de manufacturación los geosímbolos de sus correspondientes mapas sistemáticos. La múltiple obra de Agustín Codazzi, bien valorada en Francia, Italia, España y Gran Bretaña, fue el primer estudio geográfico sistemático a escala nacional en América del Sur, que revelaba la sensibilidad de las potencialidades del país con información exhaustiva estadística, territorial, demográfica y de recursos naturales. Más aún, en sus descripciones provinciales y urbanas proporciona materiales interpretativos para una valoración de sus correspondientes virtudes paisajísticas con proyección al porvenir. Los ulteriores tiempos difíciles con las guerras federales impidieron que los estadistas venezolanos aprovecharan y difundieran masivamente los aportes de Agustín Codazzi en su dimensión dual de gobernabilidad y ordenamiento geográfico.

8 En cambio, se fueron reiterando los geosímbolos patrios del poder gubernamental. Las imágenes de construcciones emblemáticas se repiten en la mayoría de las obras coetáneas, como en la de Miguel Tejera, *Venezuela pintoresca e ilustrada* (1875) y las ilustraciones del *Museo Venezolano* (1886), junto a las del *Álbum de Caracas y Venezuela* (1877-1878), destacando el símbolo de la Casa Amarilla. Se daba especial significación a la difusión del escudo nacional en los edificios públicos, lo que fue testimoniado en 1883 por el viajero colombiano Isidoro Laverde en su visita al Palacio Federal:

> El corredor o galería que precede a este salón por el lado del patio en donde está el jardín y que remata con una escalinata, está adornado con un grande escudo de las armas de Venezuela pintado en la pared. Complacióme sobremanera encontrar siempre en las fachadas de los edificios públicos, y aún en muchos otros objetos extraños a las autoridades, el escudo de armas de la República, proclamando así por donde quiera, la idea de la nacionalidad y la entidad moral que representa el Gobierno; y juzgue entonces que este emblema entra en el plan de una especie de sistema objetivo para habituar al pueblo, indirectamente, a respetar las autoridades y a amar y desear el engrandecimiento del suelo que nos ha visto nacer (30).

9 Las descripciones de nacionales y extranjeros durante el tardío siglo XIX y temprano siglo XX incluyen siempre los edificios y zonas libres de expresividad pública, donde el sentimiento de su utilidad se acompaña con la fuerza del emblema.

10 En la segunda mitad del siglo XIX los paisajes urbanos de Caracas superan el legado tradicional colonial, por una convergencia de factores de mayor presión demográfica, medidas administrativas y cambios estéticos y funcionales en la sociabilidad caraqueña. Este cambio paisajístico caraqueño toma otro ritmo a partir de 1863 con el triunfo de la Federación. En 1864 se establece el gobierno federal y Caracas pasa a formar parte del Distrito Federal. Las nuevas autoridades resultan en los hechos objetivos más centralistas y van robusteciendo el poder caraqueño, haciendo una nueva monumentalidad en geosímbolos que son la expresión paisajística de la capitalidad de la República. A fines de 1865 el mercado colonial de la Plaza Mayor es trasladado a la plazuela de San Jacinto y comienzan los proyectos de jardines, verjas y demolición de la arquería colonial que transforman la antigua Plaza Mayor en Plaza Bolívar, donde se instala el monumento del Libertador en 1874.

11 Más aún, desde el decenio de 1870, bajo la inspiración y dirección del gobierno de Guzmán Blanco, se inicia el primer movimiento expansivo

(29) De gran interés, Juan José Pérez Rancel, *Agustín Codazzi. Italia y la construcción del Nuevo Mundo*, Petroglifo Producciones, Caracas, 2002. Una interesante óptica colombiana del tema desarrollado en Efraín Sánchez, *Gobierno y geografía. Agustín Codazzi y la Comisión Corográfica de la Nueva Granada*, Banco de la República, El Áncora Editores, Bogotá, 1999.

(30) Isidoro Laverde, op. cit., *pág.* 51.



LÁM. 18 «Escudo de Armas de la República de Venezuela», Sir Robert Ker Porter, boceto, acuarela sobre papel, Congreso de la República de Venezuela, Archivo Histórico, Cámara del Senado, Actas Legislativas, 1836, tomo 84, fol. 185.
FOTOGRAFÍA MARIANO U. DE ALDACA



LÁM. 19 Iglesia de Nuestra Señora de la Concepción, siglo XVIII, Píritu, estado Anzoátegui.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 20 Iglesia de la Virgen del Valle, 1900-1940. La Asunción, estado Nueva Esparta.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



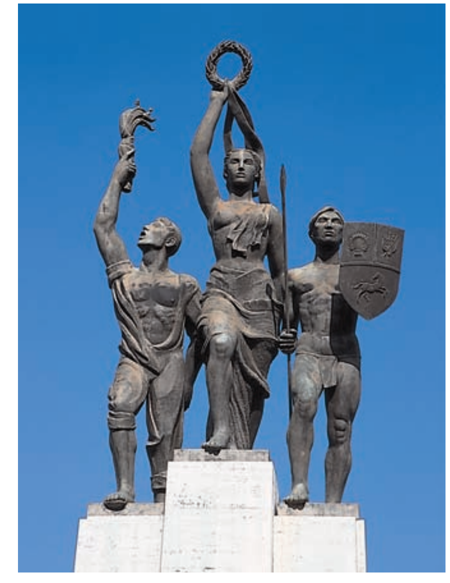
LÁM. 21 Capitolio, construido en 1873, actual sede de la Asamblea Nacional, Caracas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 22 Panteón Nacional, Caracas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 23 Plaza Guzmán Blanco, Valencia, estado Carabobo, Henrique Neun, *Álbum de Caracas y Venezuela*, Litografía de La Sociedad, Caracas, 1877-1878, tomo I, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 24 Monumento a los símbolos de la patria, autor Ernesto Maragall, Avenida Los Próceres, Caracas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 25 Antiguo Hotel Jardín, Maracay, hoy sede del Palacio de Gobierno de Aragua.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 26 Arco triunfal conmemorativo a la batalla de Carabobo, inaugurado en 1921, proyecto del arquitecto Alejandro Chataing y del ingeniero Ricardo Razetti, con la participación de los escultores Pedro María Basalo y Lorenzo González. Estado Carabobo.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

que transformará el paisaje del poblamiento caraqueño en otro tipo de ciudad, enriquecida por el auge de la agricultura del café y organizada en un largo período de paz interior. El casco colonial caraqueño se transforma con gran celeridad en un centro decimonónico. Estas obras urbanísticas están influenciadas por el gusto francés del estilo neogótico, importándose materiales preconstruidos franceses, ingleses y estadounidenses, adornos parisinos y otros elementos que son distribuidos con mucho gusto por una pléyade de arquitectos e ingenieros venezolanos (31). Las comunidades de monjas son exclaustradas, algunas iglesias desafectadas y otras derribadas, dando lugar a nuevos edificios públicos. En la parte sur del Convento de la Concepción se construye el espectacular edificio del Palacio Legislativo, inaugurado en 1873. En la parte norte del monasterio derribado se construye en 1877 el Palacio Federal. En el Año del Centenario circulan grabados que muestran la remodelación en estilo neogótico de la fachada del antiguo Convento de San Francisco, convertido en sede de la Universidad de Caracas, construyéndose a continuación en la misma fachada con similar estilo el Museo Venezolano, sede de la Exposición del Centenario, posteriormente sede de la Corte de Justicia, y el Observatorio Astronómico. Se prolonga la plazuela que los enfrenta con la designación de la plaza Guzmán Blanco. Se reconstruyen otras plazas con verjas y jardines, como las de Altagracia, Carabobo, Falcón. En 1875 se inaugura el Panteón Nacional en lo que era anteriormente la iglesia de la Trinidad, después de haber sido sometida a una radical transformación en edificio neogótico. En el mismo estilo se erige en 1883 la Santa Capilla, a imitación de la obra similar parisina.

12 La nueva sociabilidad caraqueña se encara paisajísticamente en nuevos geosímbolos con el inicio en 1876 de la construcción del Teatro Guzmán Blanco, hoy Teatro Municipal, en los terrenos en que se demuele la antigua iglesia de San Pablo. En compensación, en sus inmediaciones se construye una basílica que abarca dos iglesias: la de Santa Teresa y de Santa Ana. Posteriormente, el mismo gobierno hace construir las nuevas iglesias de El Calvario, La Pastora, San José y San Juan, que dan servicios espirituales a parroquias donde ha crecido la población. Ello no impide que el mismo gobierno construya en 1876 el suntuoso Templo Masónico. En contrapartida, en una concepción ecléctica, el gobierno al año siguiente entrega totalmente reformado y renovado a las autoridades eclesiásticas el Palacio Arzobispal.

13 El caraqueño ahora puede recurrir a nuevos geosímbolos de la sociabilidad en paseos y parques públicos. Incluso en el centro de la ciudad se forma en 1891 un pasaje de aspecto europeo, denominado Pasaje Linares, donde el comercio cuenta con construcciones bellas y uniformes. En los límites de la ciudad destaca la remodelación del antiguo monte de El Calvario transformado en 1873 en el Paseo Guzmán Blanco. En sus alturas se instala el Observatorio Meteorológico y en la entrada un arco triunfal, denominado Arco de la Federación.

14 Coetáneamente se estructura una nueva sensibilidad ante el poder del interior de la República, siendo su expresión máxima la construcción en Valencia del segundo edificio público en importancia nacional: el Capitolio de Valencia, destinado para sede de los poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial del estado Carabobo (32). Pronto le seguirían una estatua de Guzmán Blanco en la plaza homónima y otra en la entrada del acueducto del mismo nombre. En otros estados se remodelaron antiguas construcciones para los nuevos geosímbolos del poder provincial,

(31) Ver especialmente la obra de Enrique Bernardo Núñez, *La ciudad de los techos rojos*, y la de Eduardo Arcila Farías, *Historia de la ingeniería en Venezuela*, tomo II.

(32) Ciro Caraballo Perichi, ***Obras Públicas en la Venezuela del Centenario del Natalicio del Libertador***, artículo en obra colectiva *Venezuela 1883*, Ediciones Conmemorativas del Bicentenario del Natalicio del Libertador Simón Bolívar, Caracas, 1983, tomo II, *pág.* 117.

lo que se evidenció con la Gobernación del estado Falcón en Coro, las Casas de Gobierno en Cojedes y Yaracuy. De gran contenido simbólico fueron las modestas construcciones de edificaciones gubernamentales en Paraguaipoa y Manoa, y los cuarteles de frontera, como los de San Carlos de Río Negro y Ocumé de Vichada.

15 La reiteración de geosímbolos para acrecentar el poder caraqueño se siguió expresando en sucesivos gobiernos con las construcciones del Palacio de la Gobernación y Justicia (1905), el Palacio Municipal de Caracas (1905), la Academia de Bellas Artes (1904), el Teatro Nacional (1904) y otros edificios públicos. Mención especial merece el Palacio de Miraflores, mansión particular mandada a construir por el general Joaquín Crespo en 1884, convertida en residencia presidencial desde comienzos del siglo xx, con la irradiación de trascendencia histórica que acarrea este geosímbolo.

16 En el temprano siglo xx fue sumamente importante la conformación de geosímbolos del poder político durante el gobierno del general Juan Vicente Gómez: «La realización de obras públicas en el régimen gomecista llega a tener tal desarrollo y tan marcada manipulación política que se hace imposible cualquier interpretación del período si no se toma en cuenta su importante papel ideológico, al igual que mal podríamos conocer y comprender las realizaciones materiales de ese Gobierno si las separamos de su contexto político económico»(33). No se descuida la construcción y mantenimiento de edificios públicos, monumentos y vías urbanas, puesto que representan geosímbolos del poder del sistema, prestándose con facilidad a ser utilizados con fines propagandísticos. En los primeros años del gobierno gomecista se extiende el poder de la capitalidad caraqueña con edificios emblemáticos, obras de ornato y urbanismo, destacando, entre otras, el Archivo General de la Nación, la Biblioteca Nacional, la reconstrucción del Panteón Nacional, el edificio de Correos y Telégrafos, reconstrucción y embellecimiento de la Casa Natal del Libertador. Más tarde, los geosímbolos se conforman en Maracay, extendiéndose la Plaza Bolívar, construyéndose el Cuartel de Caballería, el Hotel Jardín, actual sede de la Gobernación de Aragua, Teatro de la Ópera y la Maestranza, emblemática en la tauromaquia criolla.

17 Los geosímbolos patrióticos en espacios públicos abiertos han tenido una fuerte incidencia en la sensibilidad colectiva. Se inician con la estatua ecuestre del Libertador en Caracas, seguida por otras igualmente imponentes en todas las capitales estadales. A su vez, la gesta libertadora se encarnó paisajísticamente en el Campo y Monumento de Carabobo siendo «considerado por el sentimiento republicano como el **altar de la patria**, el lugar que simboliza la culminación exitosa de la gesta independentista venezolana…»(34). Por ello, distintos gobiernos se plantearon erigir allí obras monumentales que conmemoraran este episodio patriótico clave. Se inició en 1921 con la inauguración del Arco Triunfal, integrándose años más tarde a un conjunto mayor.



LÁM. 27 *Museo Venezolano*, Litografía de Henrique Neun, Caracas, 1866, tomo I, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

(33) Ciro Caraballo Perichi, *Obras públicas, fiestas y mensajes. Un puntal del régimen gomecista*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1981, *págs.* 9-10.

(34) Juan Moreno, *Monumentos históricos nacionales*, Serie Inventarios, Instituto del Patrimonio Cultural, Caracas, 1998, *pág.* 113.

Topografía cristiana

Geografía mítica

La eterna juventud

El Edén en Paria

Bellos *y* sanos cuerpos desnudos

Clima paradisíaco

Aguas dulces

Pezón de mujer

Imaginario edénico medieval

Aves celestiales

Más próxima a la bóveda celeste

Temperancia suavísima

Lugar dispuesto para el placer *y* mantenimiento del hombre

Diversidad de figuras *y* colores

Ni inviernos helados ni veranos cálidos



M A R C A R I B E

Isla de Margarita

Trinidad

Ruta del viaje de Colón (1498)

Ruta del viaje de Alonso de Ojeda, Juan de la Cosa y Américo Vespucio (1499-1500)

Señales premonitorias:

Lugares elevados y escarpados (1)

Clima paradisíaco de primavera perenne (2)

Aguas dulces de ríos bíblicos (3)

Papagayos del paraíso y aves canoras «ruiseñores»

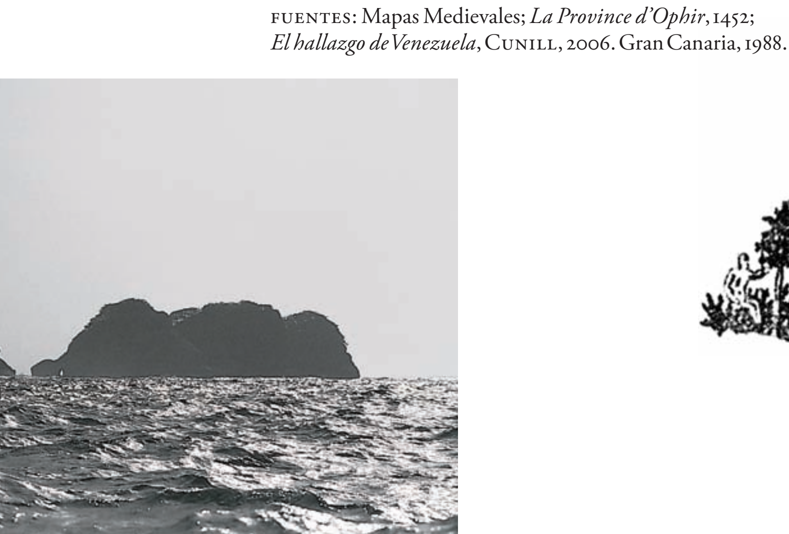
Árboles frutales tropicales

Flora siempreverde fragante

Habitantes sanos y de modales inocentes

LÁM. 28 **El horizonte del hallazgo del Paraíso Terrenal. Señales premonitorias.**

FUENTES: Mapas Medievales; *La Province d'Ophir*, 1452; *El hallazgo de Venezuela*, Cunill, 2006. Gran Canaria, 1988.

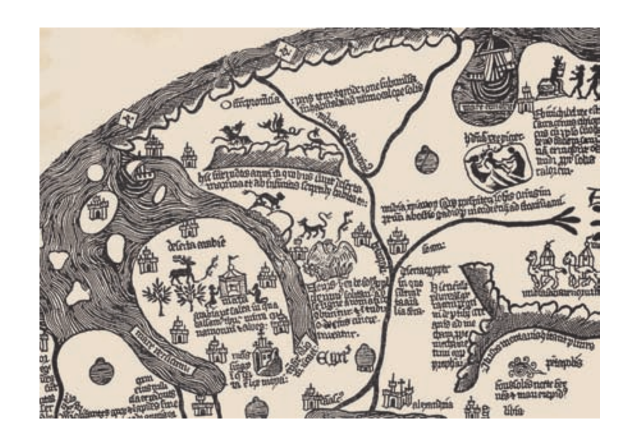




LÁM. 29 El Encuentro, golfo de Paria, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA FABIÁN MICHELANGELI



LÁM. 30 El Paraíso Terrenal. La visión del Almirante. Uquire, península de Paria, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA FABIÁN MICHELANGELI



1 La sensibilidad de los descubridores europeos ante la magnificencia del trópico les lleva a emplazar el Paraíso Terrenal en Paria y en el litoral guayanés, como se registró desde el principio con los testimonios de Cristóbal Colón y Américo Vespucio. En ambos la naturaleza tropical está en perfecta armonía con sus ideas paradisíacas, lo que logran transmitir a la Europa en el advenimiento de la Edad Moderna.

2 La domicialización terrestre del Edén fue una concepción corriente en la Edad Media, conformándose una geohistoria de lo sagrado, compendio de concepciones bíblicas, de idealizaciones paganas y de quimeras personales. Esta visión condujo al cultivo de la geografía mítica.

3 Ello no es desdeñable, puesto que incluso el fundador de la geografía moderna, Alejandro de Humboldt, no descartó esta percepción, dándole una especial relevancia al ciclo de la geografía mítica, ligándolo entre otros cultores al imaginario de Cristóbal Colón, aunque dándole en una primera aproximación su valor específico: «Sucede al espacio lo mismo que al tiempo. No se puede tratar la historia desde un punto de vista filosófico, dejando en completo olvido los tiempos heroicos. Los mitos de los pueblos, mezclados a la historia y la geografía, no pertenecen por completo al mundo ideal; si uno de sus rasgos distintivos es la vaguedad, si el símbolo cubre en ellos la realidad con un velo más o menos espeso, los mitos, íntimamente ligados entre sí, revelan sin embargo, la raíz de las primeras nociones cosmográficas y físicas» [35].

4 Esta geografía mítica de lo sagrado había quedado registrada en una abundante cartografía medieval donde se señalaba, con aparente exactitud, el emplazamiento del Paraíso Terrenal, al cual se llegaba después de un dilatado trayecto por un mar tenebroso infestado de monstruos, dragones, tritones gigantes. En efecto, en el siglo XV eran bien conocidos, entre otros, el mapa del veneciano Andrea Bianco dibujado en 1436, que señala el Edén, desde donde fluyen los cuatro ríos bíblicos; lo mismo que el Mapamundi de 1452, donde se señala Ophir y Nubia de los cristianos del Preste Juan [36]. Prueba la persistencia de estas imágenes al constatarse que en el Planisferio de Juan de la Cosa, navegante que acompañó a Vespucio, dibujado en el año 1500, se indica el emplazamiento del mítico reino del Preste Juan en África. En efecto, varios autores medievales asimilaban el Edén con este reino, cerca de las fuentes del río Nilo.

5 Son reiterativos, durante toda la Edad Media hasta arribar a finales del siglo XV, elementos distintivos del paisaje del Edén o que anunciaban su cercanía [37]. Dominaba un clima paradisíaco de primavera perenne con temperaturas deleitosas, sin la variedad de estaciones que se reconocen en los climas europeos; flora fragante siempre verde muy frondosa y compuesta de bosques, intercalados de árboles frutales, prados extensos y flores multicolores. En dichos paisajes se distinguían aves que embrujaban con su canto y deslumbrantes colores de sus plumajes, junto a animales míticos como el unicornio. Este Paraíso Terrenal estaba surcado por los cuatro ríos bíblicos de copiosas aguas. Se ubicaba en un lugar elevado y escarpado, de difícil ascensión. Se emplazaba tradicionalmente en el extremo oriente asiático, que era la parte de la ecúmene menos conocida y más misteriosa. Allí transcurría una vida sin pesares con eterna juventud de sus habitantes sanos y de modales inocentes.

6 En este contexto de la creencia medieval del Paraíso Terrenal pocos dudaban de su existencia, tanto más cuanto se encontraban señas o indicios de su concreción. Hallazgos premonitorios de aves emblemáticas

(35) Alejandro de HUMBOLDT, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, Monte Ávila Editores, Caracas, 1992, *pág.* **49**. El título original de esta obra capital, editada por Gide en París entre 1836 y 1839, es *Histoire de la géographie du Nouveau Continent et des progrès de l'astronomie nautique aux XV et XVI siècles comprenant l'histoire de la découverte de l'Amerique*.

(36) Mapas reproducidos en la obra de Jean DELUMEAU, *Une histoire du paradis*, Fayard, París, 1992, (mapa de Andrea Bianco, 1436) *pág.* **94**, y (mapamundi de 1452, anteriormente depositado en el museo Borgia de Valletri y actualmente en el Vaticano) *pág.* **124**.

(37) Sergio BUARQUE de HOLANDA, *Visión del Paraíso. Motivos edénicos en el Descubrimiento y Colonización del Brasil*, Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1987, *pág.* **227**.

celestiales; seres humanos de edénica mansedumbre, de bellos y sanos cuerpos desnudos y fragantes; suave e inmejorable clima sin los rigores del invierno o del otoño europeo; blancas perlas; adornos de metales áureos, junto a otros hechos geográficos reales bien específicos, como la riqueza de la flora tropical siempre verde con enormes árboles de esencias desconocidas, explicarían la quimera colombina y vespuciana.

7 En estos ambientes, en territorios que hoy forman parte de Venezuela, se produce la transmutación de la tropicalidad a lo edénico. Las constelaciones, la geografía física y los ambientes naturales de la tropicalidad pariana indujeron a Cristóbal Colón, convencido de su papel mesiánico, a creer que había arribado a las playas del Jardín del Edén : «Ya dixe lo que yo hallava d'este emisperio y de la fechura, y creo que, si yo pasara por debaxo de la liña iquinocial que, en llegando allí en esto más alto, que hallara muy mayor temperancia y diversidad en las estrellas y en las aguas, no porque yo crea que allí, donde es el altura del estremo, sea nabegable ni agua en que se pueda sobir allá, porque allí creo que sea el Paraíso Terrenal, adonde no puede llegar nadie salvo por voluntad divina»[38]. El agua dulce del sistema fluvial de una parte del delta del Orinoco que afluye al golfo de Paria, las montañas del sistema de la Costa en la península homónima, exagerada en su altitud por la luminosidad tropical y el juego de las brumas de altura, se convirtieron en su imaginario en un escenario ambiental natural que posibilitaba la existencia del Paraíso Terrenal.

8 A su vez, en el imaginario de Américo Vespucio fueron indicios edénicos el clima tropical y la vegetación, cuyo follaje se conserva siempre verde, agregándose a los sempervirentes de la costa guayanesa su identificación al sitio sobre el cual aparecen las cuatro estrellas del Dante : «Y mientras que en eso andaba, me acordé de un dicho de nuestro poeta Dante, del cual hace mención en el primer capítulo del **Purgatorio**, cuando finge salir de este hemisferio y encontrarse en el otro, que queriendo describir el polo antártico dice: Me volví a la derecha y me hallé enfrente del otro polo, y vi en él cuatro estrellas que sólo ha visto la primera gente»[39].

9 Humboldt proporcionó razones específicas de la geografía física que explicarían la escogencia paradisíaca de Colón : «Se ha supuesto que al llegar Cristóbal Colón a la embocadura del Orinoco reconoció en esta región el Paraíso terrestre, según los dogmas de la **Topografía cristiana**; pero el almirante no menciona para nada a Cosmas, ni en la carta que en 1498 dirigió a los Reyes Católicos, fechada en la isla de Haití, carta llena de rasgos de pedantesca erudición, ni en el libro de las *Profecías*. Para situar el paraíso en la América del Sur no tuvo otros motivos que la abundancia de las aguas dulces que la riegan, la belleza de un clima que, sobre el mar, parecióle singularmente templado y la extraña hipótesis de una protuberancia irregular de la Tierra hacia Occidente, donde ‹la costa de Paria está más próxima a la bóveda celeste que España›»[40].

10 En efecto, seguía dominando en el imaginario colombino la idea medieval según la cual el Paraíso Terrenal se hallaba en la tierra más alta del mundo en el oriente asiático. En el ideario de Colón el planeta tierra no era esférico : «y hallé que no hera redondo en la forma que describen, salvo qu'es de la forma de una pera que sea toda muy redonda, salvo allí donde tiene el pezón, que allí tiene más alto, o como quien tiene una pelota muy redonda y en un lugar d'ella fuese como una teta de muger allí puesta, y qu'esta parte d'este pezón sea la más alta e más propinca al cielo, y qu'esta sea debajo de la línea equinocial y en esta mar Oceana

(38) La ***Relación del Tercer Viaje*** efectuada por Cristóbal Colón corresponde al manuscrito encontrado en Tarragona en 1985, edición a cargo de Juan Gil en *Cristóbal Colón, Textos y documentos completos*, Alianza Editorial, Madrid, 1992, *pág.* 380.

(39) Américo Vespucci, *Cartas de viaje*, carta del 18 de julio de 1500 dirigida a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici, Alianza Editorial, Madrid, 1986, *pág.* 55.

(40) Humboldt, op. cit., *pág.* 33.

en fin de oriente (llamo yo fin de oriente adonde acava toda la tierra e islas)»[41]. Ello está en relación en su geografía mítica con el emplazamiento del Paraíso Terrenal, y es que este paisaje paradisíaco que estaba en la tierra, no pudo ser inundado por las aguas del Diluvio. De ahí que algunos teólogos medievales supusieran que se ubicaba en la cima de un monte que llegaba cerca de la luna: «Colón, siguiendo la misma idea, prefiere pensar que constituía una especie de excrecencia, a modo de pezón de mujer, que era por tanto la parte mejor del mundo, por ser la más próxima al Edén»[42]. Más aún, ante tratadistas que afirmaban que el Paraíso Terrenal se emplazaba en el hemisferio austral, el Almirante se declaró convencido de que se encontraba en las cercanías del ecuador. Es notable constatar que una vez vistas las evidencias del gran río Orinoco y los paisajes deleitosos de Paria, Colón aceptó la tesis de un Paraíso Terrenal ecuatorial. ▬

11 Los planos geográficos nos permiten visualizar el cuadro ambiental real del sitio montañoso pariano donde Cristóbal Colón emplazaba el Paraíso Terrenal. En efecto, la serranía del Litoral venezolano forma aquí la doble península de Araya y Paria con una estrecha fila montañosa, expresando sus mayores altitudes en el sector de la serranía de Paria, destacando cerros de más de mil metros de altitud como cerro Patao, Pico Santo y cerro San José. La fachada litoral de este sector al golfo de Paria es elevada y cae, en general, en forma bastante abrupta, distinguiéndose sectores amplios planos sólo al oeste de Güiria. En estos ambientes la temperatura es cálida moderada, con una pluviosidad anual entre 1.200 *a* 2.000 mm, expresándose un clima tropical lluvioso de bosque denso. Ello explica la percepción colombina de un clima de temperancia suavísima, lo que también fue observado por Humboldt en analogía con observaciones en esos mares de temperaturas de no más de 26°[43]. Asimismo, el geógrafo prusiano reitera la importancia de los ríos bíblicos para la interpretación de este Paraíso: «No necesito añadir que este primer punto de Oriente, sitio del Paraíso Terrenal, donde nacen los grandes ríos, es según Colón, la extremidad oriental de Asia y era la costa de Paria próxima al delta del Orinoco»[44]. ▬

12 Lo cierto es que la persuasión colombina de que el Paraíso terrestre estaba inserto en la geografía pariana no tuvo gran interés en la Europa de su tiempo. Gran diferencia con los hallazgos perlíferos y otros aspectos ambientales que mantuvieron a Paria como un sitio de atracción hasta mediados del siglo XVI. Humboldt interpretó debidamente este hecho: «Estas ideas de Colón tuvieron al parecer, muy poco éxito en España y en Italia donde empezaba a germinar el escepticismo en materias religiosas. Pedro Mártir en sus *Oceánicas*, dedicadas al papa León X, las llama fábulas en que no hay para qué detenerse. Don Fernando Colón en la *Vida del Almirante* nada dice de estas conjeturas de su padre»[45]. ▬

13 En las cortes europeas en la alborada de los Tiempos Modernos dominaba la incredulidad hacia el imaginario edénico medieval. En 1575, André Thevet, célebre viajero y cosmógrafo del rey de Francia, expresaba las dudas de su escepticismo en referencia a la localización colombina del Paraíso Terrenal: «Sería muy execrable impiedad el alejarse de la creencia de lo que está dentro de las Sagradas Escrituras, como lo hicieron muchos, aunque las cosas pueden presentarse como imposibles es menester afanarse por saber dónde queda aquel Paraíso [...] Se decía que estaba en el Oriente [...] Los hay quienes opinaban que estaba bajo los dos Trópicos, bajo el Ecuador, en un monte alto, muy cerca de las nubes, al

(41) COLÓN, *Narración*, op. cit., *pág.* 377.

(42) Nota de Juan GIL en *Colón*, op. cit., *pág.* 377.

(43) HUMBOLDT, op. cit., *págs.* 179, 247, 383, *nota* 653.

(44) HUMBOLDT, op. cit., *pág.* 358, *nota* 468.

(45) HUMBOLDT, op. cit., *pág.* 192.



LÁM.31 Guacamaya Bandera [*Ara macao*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

LÁM.32 Tucán, *Il Gazzetiere Americano*, 1763, vol. I, *pág.* 55, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

que nunca subieron las aguas del Diluvio […] Parece cierto que hay un lugar así dispuesto y previsto para el placer y mantenimiento del hombre: pero ¿dónde está? Eso no se puede decir» (46).

14 Explícitas fueron las expresiones de Américo Vespucio acerca de la tropicalidad del Paraíso Terrenal, creyendo tres veces que estaba cerca de él, quedando registrado primeramente en la carta que le dirige desde Sevilla el 18 de julio de 1500 a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici, en Florencia, después de haber realizado su reconocimiento de las costas guayanesas en la expedición comandada por Alonso de Ojeda en 1499, donde reconoció las aves celestiales y los follajes edénicos:

> Lo que aquí vi fue que vimos una infinitísima cosa de pájaros de diversas formas y colores, y tantos papagayos, y de tan diversas suertes, que era maravilla: algunos colorados como grana, otros verdes y colorados y limonados, y otros todos verdes, y otros negros y encarnados; y el canto de los otros pájaros que estaban en los árboles, era cosa tan suave y de tanta melodía que nos ocurrió muchas veces quedarnos parados por su dulzura. Los árboles son de tanta belleza y de tanta suavidad que pensábamos estar en el Paraíso Terrenal, y ninguno de aquellos árboles ni sus frutas se parecían a los nuestros de estas partes (47).

15 Dos años más tarde, en carta dirigida desde Lisboa en 1502 al mismo Medici, reitera la magnificencia de la tropicalidad y su asociación con el Paraíso Terrenal:

> Esta tierra es muy amena y llena de infinitos árboles verdes y muy grandes, y nunca pierden la hoja, y todos tienen olor suavísimo y aromático, y producen infinitísimas frutas, y muchas de ellas buenas al gusto y salutíferas al cuerpo. Los campos producen mucha hierba, flores y raíces muy suaves y buenas, que alguna vez me maravillaba del suave olor de las hierbas y flores, y del sabor de estas frutas y raíces, tanto que entre mí pensaba estar cerca del Paraíso Terrenal: entre todos estos elementos hubiera creído estar cerca de él. ¿Qué diremos de la cantidad de los pájaros y de sus plumajes y colores y cantos, y cuantas especies y de cuanta hermosura (no quiero alargarme en esto porque dudo ser creído)? ¿Quién podría enumerar la infinita cosa de los animales silvestres, tanta copia de leones, onzas, gatos, no ya de España, sino de las antípodas, tantos lobos cervales, babuinos y macacos de tantas suertes y muchas sierpes grandes? Y vimos tantos otros animales, que creo que tantas suertes no entrasen en el arca de Noé, y tantos jabalíes y corzos y ciervos y gamos y liebres y conejos; y animales domésticos no vimos ninguno (48).

16 Las noticias de Américo Vespucio dan lugar a una reescritura apócrifa, aunque con veracidad de los datos, que conoce numerosas ediciones al comienzo del siglo XVI bajo el título de *Mundus Novus* (1503), donde se llega a lo superlativo en referencia a las costas que hoy pertenecen al Brasil, mezcladas con datos y señas que sólo se reconocían en la Costa de las Perlas y grupo insular de Margarita en el actual nororiente venezolano, que rememoraban paisajes del Edén:

> Abundan las perlas, como otras veces te he escrito: si quisiera recordar todas las cosas que allí hay y escribir sobre las varias generaciones y multitud de animales, sería cosa de todos modos prolija y considerable. Y creo ciertamente que nuestro Plinio no haya tocado la milésima parte de la generación de los papagayos y del resto de los otros pájaros e igualmente animales que están en aquellos mismos países con tanta diversidad de figuras y de colores, que Policleto, el artífice de la perfecta pintura, habría fracasado en pintarlos. Todos los árboles allí son olorosos y mana de cada uno goma, o bien aceite, o bien cualquier otro licor, de los cuales, si los humanos cuerpos serían saludables. Y ciertamente si el Paraíso Terrenal en alguna parte de la tierra está, estimo que no estará lejos de aquellos países. De los cuales el lugar, como te he dicho, está al mediodía, en tanta templanza de aire que allí nunca se conocen ni los inviernos helados ni los veranos cálidos (49).

17 Con estas imágenes vespucianas se ilustra que su mención al Paraíso Terrenal no está tan influenciada como la de Colón por los mitos medievales, sino que da mayor importancia a la profusión de fauna y flora del Nuevo Mundo. Entendemos que primó la magnificencia de la biodiversidad tropical. Estas novedades, que apoyaron poderosas sensibilida-

(46) André Thevet, *La Cosmographie Universelle*, París, 1575. Citado por Jean-Paul Duviols, ***El Nuevo Mundo en la retina de Europa***, en Ramón Menéndez Pidal, *Historia de España. La época de los descubrimientos y las conquistas* (1400-1570), Espasa Calpe, Madrid, 1998, *pág.* **646**.

(47) Vespucci, op. cit., carta desde Sevilla el 18 de julio de 1500 a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici, *pág.* **53**.

(48) Vespucci, op. cit., carta desde Lisboa en 1502 a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici, *pág.* **75**.

(49) Vespucci, op. cit., *Mundus Novus*, *pág.* **96**.

des acerca de las bondades de las costas que hoy conforman Venezuela, se difundieron gracias a sus cartas que circulaban profusamente en los ambientes de mercaderes y humanistas florentinos en Sevilla, Lisboa y otras ciudades peninsulares. Más tarde ya no se encontrarán nuevas menciones al hallazgo del Edén en nuestras latitudes.

cuarto capítulo

IV.

Rutas, ofrendas y alimentos a los viejos dioses

La caída de la sacralidad humana y paisajística

LÁM. 33 **Alimentos y ofrendas a los dioses vencidos.**

- Recolecciones prehistóricas de botuto [*Strombus gigas*]
- Campamento ceremonial Valencioide
- Taller de conchas de botuto [*Strombus sp.*]
- Centro ceremonial
- Gran centro ceremonial

(INTERPRETACIÓN DEL AUTOR)
FUENTES: Juan de CASTELLANOS, *Elegías de varones ilustres de Indias*, Bogotá, 1995; Fray Pedro SIMÓN, *Noticias historiales de Venezuela*, Caracas, 1963; A. ANTCZAK *y* M. ANTCZAK: ***La esfera de interacción Valencioide*** en *El arte prehispánico de Venezuela*, Galería de Arte Nacional, Caracas, 1999.



LÁM. 34 Archipiélago de Los Roques.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 35 Cementerio de botutos [*Strombus gigas*], archipiélago de Los Roques.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

1 Fue sumamente fuerte la sensibilidad indígena ante la sacralidad paisajística donde se adoraba a los viejos dioses y moraban sus portavoces. Recorrían largas, peligrosas y difíciles rutas de cientos de kilómetros para llevarles ofrendas de significado ceremonial, tales como grandes caracoles marinos, collares, rodajillas y flautas de hueso, pacas de algodón, conchas, incensarios, sonajeros y otros objetos sacros. En la comprensión del concepto indígena de extensos recorridos hacia espacios esotéricos de los dioses prehispánicos se debe partir de las dispares sensibilidades acerca de la distancia y la accesibilidad en los territorios de la Tierra Firme e islas antes de la llegada de los conquistadores españoles.

2 Gran parte del actual territorio del litoral venezolano y su *hinterland* correspondía al de varias etnias indígenas del Circuncaribe que reconocían concepciones que relacionaban distancias geográficas reales y distancias sobrenaturales. Por ello, en el sentimiento de imágenes esotéricas, jefes aborígenes expresaban concepciones de contactos de gran prestigio sagrado, con inalcanzables tierras o espacios sobrenaturales, o con lejanísimas tierras continentales e insulares con las que se traficaba, en las que el encuentro ritual y el hallazgo de materias primas para artículos ceremoniales, eran mucho más importantes que los trueques de mercancías útiles para el consumo o el ornato. Así, enormes distancias eran recorridas por indígenas en ríspidas tierras o navegadas por frágiles canoas en procelosos mares caribeños y peligrosos ríos del sistema del Orinoco y del Amazonas, sin gran fatiga por alicientes esotéricos.

3 De gran importancia fueron las periódicas incursiones de grupos indígenas prehistóricos de la costa centro-norte y centro-occidental a áridas islas del Caribe meridional para recolectar conchas de **botuto** [*Strombus gigas*], y caparazones de **tortuga de carey** [*Eretmochelys imbricata*] o de **tortuga verde** [*Chelonia mydas*], valiosas materias primas para elaborar artículos ceremoniales y adminículos ornamentales. Competían en las recolecciones marinas en estas secas y estériles islas, sin fuentes notables de agua dulce (50), grupos indígenas conocidos como Valencioides y Dabajuroides.

4 En el plano adjunto se pueden observar rutas marítimas que, por más de 130 kilómetros, eran utilizadas por el grupo Valencioide desde la costa central, en territorios de los actuales estados Carabobo y Aragua, hacia el archipiélago de Los Roques, donde instalan a partir del año 1200 *d.C.* importantes campamentos multiocupacionales empleados en temporadas sucesivas para la recolección de conchas y carne de botuto, dejando sus huellas culturales en más de veinte islas, con restos de bella cerámica del mismo tipo del que se encuentra en el sector oriental de la cuenca del lago de Valencia destacando figulinas antropomorfas. Conjeturamos que a la llegada de los conquistadores españoles todavía debería estar operativo el importante campamento ceremonial emplazado en la isla Dos Mosquises, donde los arqueólogos han logrado sugestivos hallazgos: «Entre los yacimientos se destaca el localizado en la isla Dos Mosquises, cuyos contextos arqueológicos compuestos por decenas de figulinas, flautas de hueso, incensarios, colgantes de piedra, hueso y concha, además de numerosas microvasijas y recipientes decorados, permitieron identificar un importante campamento ceremonial valencioide» (51).

5 Funcionaban además talleres de artesanía de estas conchas de botutos destinadas a los dioses y al adorno personal en las islas Domusky Norte y Krasky. Incluso se han reconocido en isla La Orchila, sector los Mangles, teniéndose que recorrer más de 200 kilómetros para alcanzarla.

(50) Descripciones objetivas acerca de las caracterizaciones geográficas de estas islas en Fernando CERVIGÓN, *Las Dependencias Federales*, Academia Nacional de la Historia, Serie Historias Regionales, Caracas, 1995.

(51) Andrzej ANTCZAK *y* Marlene ANTCZAK, ***La esfera de interacción Valencioide***, contribución en obra colectiva *El arte prehispánico de Venezuela*, Fundación Galería de Arte Nacional, Caracas, 1999, *pág.* **146**.



LÁM. 36 Cubresexos y collar. Los primeros, elaborados con la porción media transversal de gasterópodos (moluscos) marinos; el collar, elaborado con veinticinco porciones medias transversales de gasterópodos (moluscos) marinos, posiblemente localizados en la cuenca del lago de Valencia, Fundación Museos Nacionales, colección de Arqueología (Museo de Ciencias, Caracas).
FOTOGRAFÍAS RODRIGO BENAVIDES



6 Hasta la llegada de los europeos, a finales del siglo xv, las conchas de botuto en bruto o en artefactos manufacturados eran traficadas desde caletas o bahías desconocidas en el litoral, probablemente en las inmediaciones de la desembocadura del abra de Las Trincheras, hasta la cuenca del lago de Valencia, trasladándose de allí hacia la depresión de Quíbor, desde donde se marcaban otras rutas de distribución y trueque: «En Quíbor una parte de las conchas era encaminada hacia los Andes, donde se convertían en los famosos pendientes en forma de murciélago con alas extendidas» (52). En efecto, en Quíbor se han encontrado hallazgos de conchas y artefactos elaborados del botuto, lo cual dio lugar a una importante artesanía prehispánica de esta materia prima para las ofrendas a los viejos dioses y objetos votivos. Se han encontrado restos arqueológicos de éstos en excavaciones efectuadas en el Cementerio Prehispánico de El Boulevard de Quíbor (53).

7 Otras rutas marítimas de más de 150 kilómetros fueron utilizadas desde embarcaderos desconocidos de la costa centro-occidental del actual estado Falcón por grupos indígenas Dabajuroides al archipiélago de Las Aves, para arribar a las islas de Aves de Sotavento, donde instalaron talleres artesanales del botuto en Ave Grande, Curricai y Palmeras, y en Aves de Barlovento, en isla del Tesoro (54). Estas incursiones de indígenas desde el centro-occidente del país en búsqueda de conchas marinas se marcaban luego en sus trueques hasta llegar a centros ceremoniales andinos y piedemontanos. El ilustre Francisco Tamayo tomó original visión de estos tráficos en su primer trabajo científico sobre un tema arqueológico intitulado *La industria del olicornio*, cuentas de collar o pendientes fabricados en concha de caracol, piedra, corales, azabache y cuarzo, donde vislumbró la importancia que tuvo el comercio de las conchas marinas durante la época prehispánica, y relaciona a los pueblos de la costa del actual estado Falcón y los del estado Lara (55).

8 Hay varios hallazgos de collares, pectorales y cubresexos elaborados de conchas marinas por diferentes grupos de recolectores marinos. Algunos de ellos están confeccionados con la bella y escasa concha del **caracol porcelana** [*Cypraea mus*], que sólo se ubica en el litoral del golfo de Venezuela. Otros, más frecuentes, están elaborados con la concha del **caracol de pentagrama** [*Voluta musica*], especie gastrópoda asociada a zonas arenosas del litoral caribeño e islas.

9 Con la evangelización del catolicismo por los conquistadores españoles concluyeron estos tráficos marítimos e insulares en busca de ofrendas para los viejos dioses. No hubo memoria colectiva durante más de quinientos años para los dioses vencidos. Sólo subsistieron hasta 1578 tráficos de indígenas a Los Roques, La Orchila, y archipiélago de Las Aves, en busca de abastecimientos estacionales: «Los naturales van a ellas en los meses de bonanzas por sal y pescado y por tortugas para comer y hacer aceite de ellas» (56). La arena fue cubriendo campamentos ceremoniales y talleres, que comenzaron a ser redescubiertos y excavados arqueológicamente sólo en la década de los ochenta del siglo xx.

10 Hay que rescatar escogidos paisajes donde se expresó el sentimiento sacro ante viejos dioses prehispánicos, lo que corresponde a parte importante de la memoria cultural de Venezuela. Se debe tomar conciencia acerca de la magnificencia de escogidos paisajes aborígenes que expresaban alta cultura y refinamiento estético, siendo fundamentos territoriales sagrados en los cuales se asentaban los portavoces del poder ceremonial.

11 Destaca la sacralidad de los espacios andinos. En la zona de influencia

(52) Andrzej Antczak *y* Marlene Antczak, op. cit., *pág.* **146**.

(53) A. Lucena, ***Fabricantes antiguos de objetos de concha. Excavaciones en el cementerio prehispánico de El Boulevard. Quíbor. Estado Lara. Campaña de 1965-1979***, artículo en *Boletín Antropológico*, núm. 1, Centro de Investigaciones del Museo Arqueológico, Universidad de Los Andes, Mérida, 1982, *págs.* **39-47**.

(54) Andrzej Antczak *y* Marlene Antczak, op. cit., *pág.* **146**.

(55) Francisco Tamayo, ***La industria del olicornio***. *Revista Liceo*, año 1-929, Los Teques, 1929, *págs.* **5-8**. Reproducido en la tesis doctoral de Omar Hurtado Rayugsen, *Francisco Tamayo. Estudio de su vida y aproximación a la vigencia de su obra*, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 2002, *págs.* **316-319**.

(56) Juan de Pimentel, ***Relación de Nuestra Señora de Caraballeda y Santiago de León, 1578***, en la recopilación de Antonio Arellano Moreno, *Relaciones geográficas de Venezuela*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1964, *pág.* **136**.

merideña se manifestaba el sentimiento ancestral de fuertes raigambres de una presencia aborigen de expresión urbana en sus Sierras Nevadas: «y de la disposición e innumerable gente y población de las sierras y que habían tantos edificios como en Roma (salvo que no serían tales, porque todos eran bohíos de paja)...»[57]. En estas concentraciones urbanas de grandes poblados como Zamu, Mucuria, Chama, Mucuchíes y Timotes, en los territorios que hoy pertenecen al estado Mérida; Humocaro en los espacios hoy larenses; o los de Boconó, Cuica, Esnujaque y Escuque, en las comarcas que hoy son del estado Trujillo, se reconocían adoratorios de diversa magnitud, espacios donde se asentaban los geosímbolos del poder de los dioses prehispánicos. ▬

12 El caso más relevante fue el de Escuque, cuya grandeza y concentración de sus viviendas, ordenación de su traza y espectacular santuario ceremonial, llevó a los conquistadores españoles en 1558 a calificarlo directamente como ciudad: «A la ciudad que Escuque se decía. Las casas de grandeza tan pujante, tantas y por tal orden y concierto, que no se vido cosa semejante en cuanto por allí se han descubierto»[58]. No deja lugar a duda la definición de la magnitud del centro ceremonial cuando Juan de Castellanos describe las tres naves que se extendían a lo largo del santuario de la diosa prehispánica andina Icaque:

Y parecíales ser necesario
El descubrir aqueste santuario.
Icaque se decía, y era diosa
Que de bulto tenían retractada
En casa de tres naves espaciosa,
De grandes y menores frecuentada;
Hacíasele fiesta generosa
(A tiempos y por días) señalada,
Donde sacrificaban gentes vivas,
O de sus naturales o captivas [59].

13 En este recinto se visualizaba el poder sagrado en una organización sacerdotal jerarquizada, desde el gran hechicero Toy a otros funcionarios o sacerdotes curanderos que eran identificados por fray Pedro de Simón como **jeques**, conjeturamos que este término musulmán deriva de la utilización de tocados en forma de turbantes de hojas vegetales, y **hechiceros**, mientras que fray Pedro Aguado se refiere a **mohanes** *y* **farautes**[60]. Ellos, sumamente respetados por las comunidades indígenas, tenían funciones sacras y se encargaban con especial sensibilidad de la vida ceremonial: «La gente de más reputación entre ellos es los mohanes y farautes que con el demonio tratan, los cuales son dedicados y criados desde pequeños para este efecto; y éstos ni labran ni siembran ni tienen cuidado de cosa alguna de éstas, porque de todo lo necesario les proveen los demás indios, y si se ven en alguna necesidad de temporales o enfermedades, acuden a ellos que los remedien»[61]. ▬

14 Se reconocieron muchos otros espacios sagrados en la región andina trujillana y larense, mostrándose una gran sensibilidad sacra de los indígenas. En 1548 Galeotto Cey observó un adoratorio en los cuicas, asombrándose por el hallazgo de ofrendas singulares con labor ininterrumpida en el hilamiento de algodón con cuentecillas de huesos y piedras en los ídolos: «y la riqueza que allí encontramos y que ellos tenían en gran estima era que, sobre ciertos leños gruesos como muslos, de 4 brazos de largo, se enrollaban ciertos paternostrillos de hueso blanco mucho más pequeños que cuentas, que ellos llaman **quitero**, y otros rojizos que llaman **baroda**. Cada india, por devoción, los ensartaba cada día o según podía tenerlos, una vuelta sobre la otra en tanta cantidad que no podían, ni por dos hombres, levantar de la tierra, y de estos se

(57) Fray Pedro SIMÓN, *Noticias historiales de Venezuela*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1963, tomo II, *pág.* **239**.

(58) Joan de CASTELLANOS, *Elegías de varones ilustres de Indias*, Editorial A.B.C., Bogotá, 1955, tomo II, *pág.* **231**.

(59) CASTELLANOS, op. cit., *pág.* **232**.

(60) Fray Pedro de AGUADO, ***Recopilación historial de Venezuela***, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1963, tomo II, *pág.* **476**; SIMÓN, op. cit., *pág.* **222**.

(61) AGUADO, op. cit., *pág.* **476**. Referencia a cultos diabólicos en paisajes recónditos de montes, arcabucos (montes muy espesos y cerrados), partes lagunosas y cenagosas, ejercidos por mohanes.

LÁM.37 Pectoral con talla antropomorfa de concha marina de objeto funerario. Fundación Museos Nacionales, colección de Arqueología (Museo de Ciencias, Caracas).
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES



LÁM.38 Figulina masculina sentada sosteniendo una vasija, arcilla gris, engobe rosa, 19 x 26 x 14 cm, Valencioide, 1200 *d*.C. Museo de Antropología de Maracay, estado Aragua.
FOTOGRAFÍA CARLOS GERMÁN ROJAS



LÁM.40 Figulina antropomorfa femenina con gorro, arcilla gris, engobe ocre claro y rojo, 40 x 18,5 x 13,8 cm, Valencioide, 1200 *d*.C. Museo de Antropología de Maracay, estado Aragua.
FOTOGRAFÍA CARLOS GERMÁN ROJAS



LÁM.39 Conjunto de cuentas, «Quitero», Museo Antropológico de Quíbor Francisco Tamayo, estado Lara.
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 41 Collar, hecho de conchas de mar por grupo de «recolectores marinos», Fundación Museos Nacionales, colección de Arqueología (Museo de Ciencias, Caracas).
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES

encontró muchos y los llamamos nosotros ídolos, porque los tenían en ciertas casas grandes donde iban a ofrendarlos, como iglesias» (62).

15 Años más tarde, en la *Relación geográfica y descripción de Trujillo* de 1579 ha quedado testimoniada la riqueza cultural de estos santuarios y las diversas formas de sensibilidad popular ante ídolos específicos: «No hubo ni hay en esta tierra, ningunos señores ni cabeceras, excepto los nexos que da la parentela. Y que acudían a un santuario, porque es gente muy idólatra; y que reverencian a algunos viejos hechiceros, que están en los santuarios, y les hacen entender que hablan con los ídolos que tienen. Y en esto, tales viejos eran muy venerados, y no se apartaban los indios de lo que les mandaban. Estos viejos no salían de los santuarios, y es cosa averiguada y cierta, que hablan con el demonio; y estos tales santeros [*sic*] no comen sal ni beben vino, que es el llamado mazato, que ellos hacen. Tenían muchos ídolos hechos en forma de un muchacho sin cabeza ni brazos, unos ídolos más pequeños que otros, y había uno que era el del maíz, otro de las turmas, otro de las mujeres preñadas, otro de la guerra, y así para todas las cosas que en la tierra había tenían un ídolo para cada cosa. Eran hechos de hilo de algodón, y de unas cuentas de hueso que ellos llaman **quitero** y que había en mucha cantidad en esta tierra. Tenían estos ídolos en gran veneración y puestos sobre una especie de altares, y allí les hacían sus sacrificios. Sacrificábanle algunos muchachos y muchachas, y a veces animales. Solamente obedecían a estos santeros, y les tributaban de alguna manera, aunque era muy poco, y esto, conforme a la necesidad que tenía cada uno del ídolo del que necesitaba algún socorro» (63).

16 Templos diferentes se encontraron en los santuarios de la etnia de los Coyones en Humocaro: «Tienen, estos indios, ciertas casas grandes de madera y paja, largas y estrechas, fundadas sobre dos filas de columnas u horcones de árboles, que les servían de templos. Dentro, de una a otra parte, una hilera de vasijas de tierra como tinajas, enterradas casi hasta la boca, y según pude averiguar, cada casa de aquellos contornos, que hay muchas, tiene su propia tinaja. Allí las casas son de 3 en tres *o* de 4 en cuatro, hechas a modo de cúpula, cerradas con paja hasta el suelo. En cierto tiempo llena cada uno su tinaja de aquella bebida que llaman masato, y vienen todos al templo, sentándose en tierra sobre ciertas lajas. Tienen estos templos el techo cubierto de paja, y por paredes una valla de paja, en un extremo del recinto hay una puerta muy pequeña y en el otro extremo han hecho un apartado, como tenemos nosotros algunas sacristías detrás de la tribuna o altar principal. Dentro de esta sacristía hay infinitas cabezas de muertos, según me ha sido referido, de enemigos muertos en guerra, así como también gran cantidad de cabezas y cuernos de ciervos, pues alguna vez van a cazar a los llanos y ofrendan estas cosas. También vi allí muchas cestas y otros enseres de indias e indios principales ya muertos, [...], son de caña vacía tejida y aplastada, con su tapa encima, con que las cierran, y las llaman avas. Guardan allí estas cosas como recuerdo, y creen de fijo que quien se las llevase moriría. En aquella especie de sacristía no entra sino el sacerdote, que es uno que no conoce mujeres, ni come cosas agrias, trae el miembro envuelto en una hoja y cuida estos templos, que hay varios. Reúnense a beber y a cantar allí, y cuando hacen estas fiestas el sacerdote ayuna algunos días antes. Después, entra en la sacristía, donde llama al diablo, haciendo ciertas ceremonias las cuales no se puede saber de ellas, pues se cuidan de nosotros, y allí cantan cosas antiguas» (64).

(62) Galeotto Cey, *Viaje y descripción de las Indias*. 1539-1553, estudio preliminar, notas e índices de José Rafael Lovera, Fundación Banco Venezolano de Crédito, Embajada de Italia, Caracas, 1995, *pág.* 71.

(63) ***Relación geográfica y descripción de la ciudad de Trujillo, año de 1579***, en la recopilación de Antonio Arellano Moreno, *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 167.

(64) Cey, op. cit., *págs.* 126-127.

17 Los conquistadores europeos expresaron su desconcierto e insensibilidad frente a las acumulaciones de objetos en espacios sacros de la región andina, ante los cuales los indígenas manifestaban fuertes sentimientos ancestrales de veneración sacra, multiplicando las ofrendas de algodón, piedras verdes, quiteros y baroda, que para ellos tenía mucho más valor que el oro. Las vueltas de querequereto o quitero eran unos hilos de algodón de cuentas blancas hechas de caracolillos y rodajillas de pedrezuelas y hueso; en cambio, las vueltas de baroda eran de rodajillas rojas. La magnificencia de estos objetos votivos ha quedado inmortalizada por fray Pedro Simón: «Tienen en bohíos particulares, dedicados sólo para esto a modo de templos, algunas figuras mal formadas de hilo de algodón, tierra cocida y palos (que comúnmente llaman los españoles tunjos) a quien ofrecen ovillejos de hilo del mismo algodón, sartillas de quitero, que son cuentas de muchos colores de piedras; y huesos teñidos, en especial de piedras verdes, que dicen algunos son tan buenas para dolor de ijada, como las de Santa Marta. También ofrecen algunas mantas pequeñuelas de algodón, de una tercia en cuadro, sal y granos de cacao. Sacrifican venados en estos templos, quemando la carne y colgando las cabezas en las paredes, de que hallan tanta cantidad los españoles en algunas partes, que cubrían las paredes de los templos de alto a bajo» (65).

(65) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, nota en *págs.* 221-222.

18 De singular interés encontramos el irónico registro que hizo el poeta Juan de Castellanos del equívoco de los conquistadores ante las voces **oro** y **tesoro** que tenían los indígenas de la zona de Boconó:

--- Más traían noticia desde Coro,
Aunque eran muchas leguas de distancia,
que *cay* allí quería decir oro,
y que dello tiene abundancia;
pero los indios tenían por tesoro
Otra cosa de menos importancia,
a que llamaban *cay*, y es el *quitero*,
Cuentas que tratan ellos por dinero
Conchas o huesos son como las partas;
Y ansí cuando Vallejo les pedía
El *cay*, que pocas gentes hace hartas,
El indio con quien habla le traía
De cuentas de guitero grandes sartas,
por la más alta cosa que tenía;
Alguno tan menudo, que se mira
Como la minutísima chaquira
Esta muestra les dio poco contento
Según la gran noticia que traían… (66)

(66) Castellanos, op. cit., tomo II, *págs.* 231-232.

19 En dichos centros ceremoniales había muchas personas que adoraban los artilugios del poder sacro. No es casual que una de las principales causas de la rebelión de los aborígenes de Escuque contra los primeros pobladores hispanos de Trujillo derivó de las expoliaciones de sus sartillas de quitero y ovillejos de algodón, ambos materiales rituales para ofrecer a sus ídolos (67).

(67) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *págs.* 220-221.

20 Una referencia esencial de la sensibilidad gastronómica en la sacralidad de estos parajes ceremoniales se puede evidenciar en *el alimento de los dioses*. Fue el caso del **chorote** testimoniado por fray Pedro Simón: «Hay muchos jeques y hechiceros que hablan con el diablo a quienes les manda le ofrezcan quemado en braserillos de tierra las grasas del cacao (que los españoles llaman chorote) para lo cual lo muelen y cuecen y dejándole enfriarse cuaja encima la manteca, muy blanca, la cual cogen y le ofrecen como se lo mandan, por ser la cosa mejor que tienen los indios» (68).

(68) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 222.

21 Fray Pedro Simón visitó estos parajes trujillanos hacia 1612, recogiendo testimonios que incorporó en 1627 en la publicación de su obra *Noticias*

historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales. A ello se suma lo afirmado por fray Alonso de Zamora en su *Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada*, que estaba concluida aproximadamente entre 1695 y 1701: «Lo más memorable de esta Governación (Mérida) es aver participado de ella este Reyno el uso del chocolate, bebida que usaban los mexicanos. Tostaban los granos del cacao, y molido, le sacaban al fuego la grasa, que llaman manteca de cacao, de cualidad frigidissima: era de tanta estimación, que con ella daban sahumerios a sus ídolos. Volvían a moler lo que restaba en la vasija, y era su regalada bebida con el nombre de chorote…»(69). Tulio Febres Cordero recogió estos testimonios en un estudio histórico titulado *El chocolate y el chorote*: «también existía el chocolate, con el nombre de chorote en las cordilleras de Mérida y Trujillo en Venezuela, que etnográficamente formaban parte del vasto imperio muisca»(70). A su vez, el académico José Rafael Lovera plantea dudas al respecto(71).

22 En estas tierras andinas finalizó la sensibilidad sacra aborigen con la destrucción de la monumentalidad paisajística que era calificada como pagana, erradicándose para siempre su eventual uso ceremonial por las viejas creencias prehispánicas. Brutal fue la destrucción del citado santuario de Icaque, donde la masacre de los detentadores del poder ceremonial se acompañó con el despachurramiento de los ídolos de hilos de algodón y descerrajamiento de petacas, pensando los cristianos lanceros en el hallazgo de tesoros como en Perú o México, encontrándose en cambio algunas pocas chagualas de oro guanín y menos de cien pesos de oro puro, proliferando quiteros y cuentas verdes(72). El paisaje quedó destruido y los aborígenes de Escuque resentidos y prestos a la venganza.

23 Este develamiento y destrucción del poder sacro prehispánico continuó con suma rapidez en los primeros años del Encuentro. Ilustrativo es el hallazgo del capitán Juan de Maldonado en 1559 en un valle pequeño que afluía al valle de Corpus Christi, hoy valle del Motatán, denominándole: «el valle de las máscaras y calavernas, por haberse hallado en un suntuoso santuario que estos indios tenían muchos bultos enmascarados que de lejos deban muestra de estar bien hechos»(73).

24 La irreverencia y absoluta falta de sensibilidad del europeo ante la sacralidad aborigen ha quedado testimoniada descarnadamente por el conquistador florentino Galeotto Cey en un templo prehispánico en la zona de Humocaro: «Llegué en una tarde en que llovía, con ciertos compañeros, a uno de estos pueblos y en una vivienda pequeña que había, nos alojamos. Los indios se retiraron a las otras y no pudiendo caber todos, con un caballo bueno que tenía entré en el templo por fuerza e hice entrar a mis indios, súbitamente vino el sacerdote y me maldijo, diciendo que todos moriríamos aquella noche. En la mañana mis indios se alegraron cuando se vieron vivos, e hice traer una de aquellas cestas para guardar allí ciertas escrituras, y como estaba llena de polvo y de telas de araña, se la di a una india mía para que la limpiase; tuve que blandir el garrote, que no quería tocarla por miedo de morir, y costó varios días sacarles aquella fantasía de la cabeza. Al fin, entendida la burla, se reían, y nos quedamos allí varios días. Cada día volvía el sacerdote a maldecirme, de suerte que me arrepentí de haber entrado, porque cualquier mínima desgracia que me hubiera ocurrido, habrían creído que aquello era la causa»(74).

25 Una mayor permanencia de las máscaras del poder de los dioses prehispánicos vencidos a través de piaches o sacerdotes-curanderos se evidenció en paisajes recónditos, donde las actividades ceremoniales eran ejerci-

(69) Fray Alonso de Zamora, ***Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada***, citada por José Rafael Lovera en su obra *El cacao en Venezuela*, Chocolates El Rey c.a., Caracas, 2000, *pág.* 20.

(70) Tulio Febres Cordero, ***El chocolate y el chorote***, en *Archivo de Historia y variedades*, Caracas, Editorial Sudamérica, 1930, tomo i, *pág.* 55. Citado en Lovera, op. cit., *pág.* 20.

(71) Lovera, op. cit., *pág.* 21.

(72) Castellanos, op. cit., tomo ii, *págs.* 233-234.

(73) Fray Pedro de Aguado, op. cit., tomo ii, *pág.* 434.

(74) Cey, op. cit., *págs.* 127-128.

das secretamente en pequeños adoratorios o sitios sagrados en cuevas, abrigos rocosos, lagunas solitarias, cumbres elevadas u otros lugares lejos de los poblados. Incluso en la zona de los páramos, entre 4.600 *y* 3.000 metros de altura se mantenían artículos y amuletos ceremoniales: «Fue sobre todo el escenario de prácticas religiosas como lo atestigua el hallazgo de objetos ceremoniales encontrados en cuevas o abrigos rocosos entre los cuales se destacan, [...], figuras antropomorfas de arcilla y piedra, pequeños boles trípodes conocidos como **incensarios** y placas o pendientes alados denominados **alas de murciélago**»(75).

26 Rápidamente fueron erradicados por los conquistadores católicos los sacrificios humanos, como los registrados hacia 1550 en zonas altas del territorio actualmente larense: «En las montañas del valle de Barquisimeto, cerca de nuestro pueblo del Tocuyo, acostumbran sacrificar, en ciertas épocas del año, las más bellas muchachas que puedan tener, de 10 *a* 13 años, cuidando de que no sean corrompidas, y dicen que las envían al sol o la luna, en cuyo honor lo hacen de noche y a escondidas entre cantos y bailes, bebiendo como embudos. Intervienen el padre y la madre con mucha alegría; dicen que les abren el pecho y las arrojan en una caverna. Una noche les quitamos una, pero nos iba a costar caro, que se rebeló una cantidad grande. De casualidad la salvamos y después a menudo lloraba, diciendo que le habíamos quitado su felicidad»(76). En cambio, los sacrificios de niñas persistieron secretamente hasta el período colonial en la laguna de Urao. Todavía conservan su carácter de espacios sagrados rituales la misma laguna de Urao y Llano Seco, área de Lagunillas, Mérida(77).

27 Un caso relevante de negligencia en la conservación de la memoria cultural venezolana se evidencia en el descuido del mantenimiento de los relictos paisajísticos litorales sacros noroccidentales y de las sensibilidades del poder ceremonial prehispánico en los parajes de Chichiriviche, cabo Tucacas, en la Cueva de los Indios, que debió tener una importancia excepcional como centro ritual por su situación estratégica en relación al control del golfete de Cuare y de sus excepcionales reservas de biodiversidad, fundamentales para los modos de vida de los aborígenes que poblaban estos sitios.

28 Esta Cueva de los Indios tiene un emplazamiento excepcional con desembarcadero marítimo y formaciones kársticas que bordean los 100 metros de altitud, habiendo quedado en las paredes de la roca las intensas huellas del humo de las antorchas adoratorias aún reconocibles en las partes derruidas, junto a importantes petroglifos, con testimonios de máscaras del sol y la luna, reconociéndose asimismo cabezas con y sin tocados, máscaras y figuras humanas con atributos altamente simbólicos(78). A pesar de su espectacularidad no conocemos referencias a su existencia en el período del Encuentro, aunque debió ser avistada por los navegantes andaluces a partir de 1499 y por alguna de las expediciones de los Welser, y probablemente excavada en búsqueda de ofrendas de oro guanín. Su fuerza ancestral se demuestra en sus entornos en que se evidencian ofrendas populares contemporáneas. Debería ser restaurada con sumo cuidado, puesto que es un testimonio excepcional de sensibilidad sacra de gran interés humanístico.

(75) Érika Wagner, ***La región andina***, contribución en *El arte prehispánico de Venezuela*, op. cit., *pág.* **96**.

(76) Cey, op. cit., *pág.* 130.

(77) Mario Sanoja, Iraida Vargas Arenas, *Orígenes de Venezuela. Regiones geohistóricas aborígenes hasta 1500 d.C.*, Comisión Presidencial V Centenario de Venezuela, Caracas, 1999, *pág.* **68**. Rafael Strauss, *El tiempo prehispánico de Venezuela*, Fundación Eugenio Mendoza, Caracas, 1992, *pág.* **155**.

(78) Ruby de Valencia, Jeannine Sujo, *El diseño en los petroglifos venezolanos,* Fundación Pampero, Caracas, 1987, *págs.* **296-299**. Se reproducen los petroglifos.



V.

Sincretismo espacial en la sensibilidad de los sitios sagrados

De los solsticios a las fiestas religiosas

Productos autóctonos para los rituales católicos

El demonio Piache

Lengua de indios *y* de pájaros

Antropofagia ritual

Casa de Manaure

Festividades *y* sincretismo

Solsticios *y* ciclos festivos

Fervor en el culto mariano

Misa seca

Harina de la tierra

Óleo de olivas

Almácigo

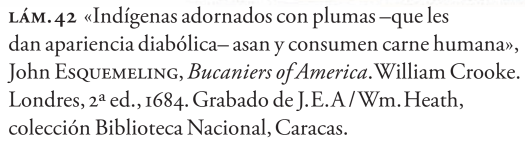
Indio desnudo

Palo de incienso

Tacamahaco

Algarrobo

Caraña



LÁM. 42 «Indígenas adornados con plumas –que les dan apariencia diabólica– asan y consumen carne humana», John Esquemeling, *Bucaniers of America*. William Crooke. Londres, 2ª ed., 1684. Grabado de J.E.A / Wm. Heath, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 43 «Religión de los indios. Indígenas adoran dios diabólico de varias cabezas». Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*. Ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* XXIII, detalle de la portada del tomo VI *(izquierda)*, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 En el territorio que hoy corresponde a Venezuela se desencadenaron develamientos totales del poder de los portavoces de los dioses prehispánicos por la irrupción de los conquistadores europeos y los procesos de evangelización. En la mayoría de los casos se registró una destrucción global de sus expresividades paisajísticas ceremoniales, puesto que la intolerancia de los recién llegados los condujo a acciones de arrasamientos totales de los espacios que eran percibidos como paisajes del diablo, perdiéndose incluso los relictos paisajísticos. Triunfó, como en otros territorios iberoamericanos, una visión negativa y diabólica de la cultura amerindia. Cuanto más se consideraba a los indígenas bajo el poder de Satanás, mayor era la urgencia de la presencia europea (79).

2 En el sentimiento de los conquistadores, de los primeros colonizadores, y sobre todo de los misioneros y curas evangelizadores, los indígenas que vivían en estos territorios de Tierra Firme e islas inmediatas, se encontraban bajo el control de poderes ocultos, víctimas de una idolatría engañosa, dominada por el diablo. Desborda el marco de esta obra el examen pormenorizado de los fuertes sentimientos en los evangelizadores de la presencia diabólica en las religiones autóctonas. Clásicas son las referencias, rescatadas de un testigo español, por fray Pedro Simón acerca del lenguaje críptico de los piaches con el demonio: «Estos piaches no tenían más de médicos que de hechiceros y nigrománticos, a quien hablaba el demonio tan de ordinario, como ellos unos con otros. Contaba un español, Juan Martín de Albujar…, que por haberse perdido en la segunda jornada de don Pedro de Silva, estuvo muchos años entre los indios, que estando él en cierta ocasión escondido en el bohío o santuario donde el piache entraba a consultar el demonio (a quien también llamaban los indios piache), les oyó hablar al uno con el otro en lengua de indios y de pájaros, y en otros idiomas que él no pudo entender ni tampoco ver al que hablaba con el médico; si bien a éste lo estaba mirando y veía entre unas amortiguadas luces que había en el bohío. Lo mismo han certificado otros españoles que por curiosidad han procurado ocasión de ver esto» (80). El padre Aguado también refiere en este mismo sentido, la expresión **lengua de indios y de pájaros**, lo que nos indica tangencialmente la extremada sensibilidad de los piaches indígenas en estos pseudodiálogos.

3 Las pinturas y grabados relativos a las religiones indígenas y a sus ritos considerados como diabólicos son escasos. Es revelador en este aspecto la ilustración intitulada *Indorum Religio* de De Bry que acompaña la edición de 1594 de *Americae Pars Quarta* de Girolamo Benzoni, donde los indígenas adoran a un dios diabólico de varias cabezas (81). Tema que se repite en la iconografía posterior en Tierra Firme y Antillas, donde los indígenas son representados adorando ídolos demoníacos grotescos. A escala iberoamericana las primeras representaciones de la antropofagia ritual se asocian a la presencia del demonio. En la ilustración que acompaña la edición de 1684 de la obra de John Esquemeling (82) se observan indígenas adornados con plumas, que les dan apariencia diabólica, practicando la antropofagia ritual.

4 En este aspecto crucial se produce un sincretismo muy particular: el demonio y el infierno de la religión cristiana son acoplados a las interpretaciones anteriores de las religiones indígenas prehispánicas. De esta manera, tanto en América como en Europa, se forjan prejuicios en relatos e iconografía que expresan rituales de indígenas endemoniados, ídolos diabólicos, sacrificios humanos, canibalismo y paisajes infernales

(79) Fernando Cervantes, *El diablo en el Nuevo Mundo. El impacto del diabolismo a través de la colonización de Hispanoamérica*, Editorial Herder, Barcelona, 1996, *págs.* 21-22.

(80) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *págs.* 107-108.

(81) Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*, ilustrador Theodoro de Bry *Indorum Religio*, 1594, *pág.* XXIII.

(82) John Esquemeling, *Bucaniers of America*, grabado de J.E.A. / Wm Heath. William Crooke, Londres, 1684.

del terror y del castigo. Obviamente, en el contexto de este imaginario, se marca el arrasamiento de paisajes sacros indígenas que eran percibidos por los evangelizadores y los conquistadores como paisajes demoníacos.

5 Así, por la rigurosidad de la ortodoxia católica de los conquistadores fueron destruidos absolutamente los rasgos mágico-religiosos que se observaban en los paisajes culturales de las etnias indígenas, arrasándose imponentes centros ceremoniales, como el santuario monumental de la diosa Icaque en la ciudad indígena de Escuque, o los pequeños templos de los poblados andinos con sus ídolos confeccionados de cerámica, piedra, madera o algodón, y también los mintoyes o grutas sagradas de las montañas andinas.

6 En poquísimos casos, salvo en una u otra modesta ermita andina, se evidenció una metamorfosis espacial de centros ceremoniales prehispánicos en espacios urbanos o rurales reutilizados por el poder eclesiástico católico. Nada comparable al reciclaje del Templo Mayor de Tenochtitlán en la Iglesia Mayor de México; del templo de Tlatelolco en la Iglesia de Santiago; la del Santuario Solar de Copacabana en el Santuario de la Virgen de Copacabana a orillas del Titicaca; del Santuario de la Diosa Madre Tonantzin en el Santuario de la Virgen de Guadalupe.

7 El único caso de sincretismo sacro espacial fue testimoniado por el conquistador Galeotto Cey, quien señala que el edificio de la iglesia principal de Coro, probablemente la catedral, fue el mismo que había servido de vivienda a Manaure, cacique de los caquetíos, quien tenía un estilo de vida de especial magnificencia: «Solía ser esta ciudad de Coro pobladísima de indios, pero después se retiraron y llegaron los cristianos. Era señor de este llano un cacique llamado Manaure, que estaba en dicho pueblo de Coro, en una casa grandísima de la cual se hizo después una iglesia. Ellos llaman caneyes a todas las casas grandes» (83) En la escogencia de este importante geosímbolo religioso debió tomarse en consideración no sólo la extensión de este caney, sino también su papel como geosímbolo del poder cuasidivino que encarnaba el cacique: «…solían los caquetíos, en su prosperidad, hacer temblar toda la tierra en vida de su cacique Manaure y cuando andaban por los alrededores, lo llevaban en andas y con sonidos precediéndolo, de modo que se oía de lejos cuando venía el Señor» (84).

8 Algunas pocas veces se registró el sincretismo en las cercanías de un adoratorio y/o cementerio indígena, como probablemente fue el caso de la construcción de la iglesia católica principal en el centro de Quíbor a pocos metros del cementerio indígena, hoy redescubierto junto al Boulevard Lisandro Alvarado.

9 Destaca la persistencia de fiestas, danzas y peregrinaciones rituales de profunda raigambre indígena que se enmascaran con la celebración del santoral y festividades emblemáticas católicas. Se han conservado hasta la época contemporánea procesiones o romerías anuales en relación con la necesidad de asegurar la abundancia de las cosechas (85). En efecto, la sensibilidad aborigen al culto a la deidad Ches, un espíritu supremo dispensador del bien y del castigo, se sigue practicando en algunos páramos, como el de Acequias, recordando la *Bajada del Ches* de los tiempos prehispánicos (86).

10 Más común fue el aprovechamiento de algunos rasgos efímeros que vivificaban el paisaje en días sagrados, como la reconversión en las festividades de la Virgen de las Mercedes, el 24 de septiembre, de la danza de

(83) Cey, op. cit., *pág.* 56. Comentario al respecto del prologuista J. R. Lovera, *pág.* XLI.

(84) Cey, op. cit., *pág.* 56.

(85) Mario Sanoja, ***De la recolección a la agricultura***, tomo III de la *Historia General de América*, bajo la dirección de Guillermo Morón, Italgráfica, Caracas, 1982, *pág.* 204.

(86) Strauss, op. cit., *pág.* 157.

Las Turas, practicada por los indígenas ayamanes en varios sitios de los actuales estados Falcón y Lara, como ritual de la recolección de la cosecha de maíz, vinculada además a la fertilidad. Asimismo han perdurado en la religiosidad popular antiguos sitios de adoratorios prehispánicos, reconvertidos en sitios de santos populares. Tampoco se logró erradicar el culto indígena en paisajes de la serranía de Sorte, que derivó en el mito de María Lionza, cuya permanencia ha sido muy permeable a creencias, supersticiones y mitos de procedencia africana y cristiana.

11 Gran parte del sincretismo expresado en la imbricación en importantes días del santoral católico con fiestas y danzas rituales paganas se manifiesta en dos ciclos festivos que se extienden en varias semanas en torno a los solsticios de invierno y de verano en el hemisferio boreal, donde se emplazan los territorios venezolanos. Es la época en que el sol se halla en uno de los dos trópicos, evidenciándose importantes cambios estacionales.

12 El solsticio de invierno sucede del 21 al 22 de diciembre, que se marca en el día menor y la noche mayor del año, fecha que se estructura emblemáticamente en el día 24 de diciembre que corresponde a Navidad. El sincretismo se manifiesta, entre otras, en las fiestas de pastores en Aguas Calientes y San Joaquín, en el actual estado Carabobo. El ciclo se extiende a festividades de los Santos Inocentes del 28 de diciembre, que se expresan en el espacio nacional en el baile del mono en Caicara de Maturín, y en la locaina o fiesta de los locos en diferentes regiones. Al día siguiente se expresa en las festividades de San Benito, que se manifiesta en Timotes, Bobures, Gibraltar y Cabimas. Después de otros eventos como los de los Santos Reyes y Paradura del Niño el ciclo se cierra a finales del mes de enero [87].

13 El solsticio de verano sucede del 21 al 22 de junio, que hace el día mayor y la noche menor del año, fecha que se estructura emblemáticamente en el día 24 de junio, que corresponde en el santoral católico a San Juan Bautista en todo el centro norte del país. El ciclo festivo es extenso y se inicia en mayo con la celebración de la Cruz de Mayo y en los días móviles en mayo y junio del Corpus Christi con las múltiples festividades de los diablos danzantes. También se celebra en los Andes, habiendo quedado el singular grabado merideño de Goering, quien además nos regala con su descripción que revela la sensibilidad local: «Estas festividades tienen un carácter más que nada religioso, pero a la vez son alegres y entretenidas. Desde temprano en la mañana hay mucha animación en la plaza que queda frente a la iglesia parroquial correspondiente, especialmente para la época del Corpus Christi. De todas partes traen plantas hermosas, frutas y todo lo que pueda servir de adorno. La plaza se transforma en un jardín engalanado y oloroso. En las cuatro esquinas de la plaza se improvisan altares. De esto se ocupan –muchas veces con un gusto artístico– las jóvenes damas de las mejores familias, [...] Sobre los altares colocan una armazón diversamente atada y trenzada con bejucos, en forma de arco de triunfo. Luego le colocan plantas y otras cosas, tal como se aprecia claramente en la ilustración adjunta» [88]. Este ciclo festivo del solsticio de verano se prolonga al día de San Antonio de Padua el 13 de junio con las danzas rituales del tamunangue en Curarigua, Sanare, El Tocuyo y San Miguel, y de la fiesta de la Culebra en la monaguense localidad de Ipure. Se extiende desde las festividades citadas de San Juan al 29 de junio, día de San Pedro y San Pablo, con la parranda de San Pedro en Guarenas y Guatire. Se cierra el ciclo el 16

(87) Daría Hernández *y* Cecilia Fuentes, *Fiestas y danzas rituales de Venezuela*, Ministerio de la Secretaría de la Presidencia, Consejo Nacional de la Cultura, Museo de Folklore, Caracas. Folleto, sin señalar año de edición ni numeración de páginas.

(88) Goering, op. cit., *pág.* 104.



LÁM. 44 Máscara de diablos danzantes de Yare, estado Miranda.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

LÁM. 45 Diablo danzante de Naiguatá, estado Vargas, 1991.
FOTOGRAFÍA VIERI TOMASELLI

LÁM. 46 Personajes con disfraces típicos de la fiesta de San Benito, en los que se nota la fusión entre el ritual católico y las fiestas africanas, Cruz de Mora, estado Mérida, 1999.
FOTOGRAFÍAS GABRIELA FONTANILLAS

de julio con la festividad de Nuestra Señora del Carmen el 16 de julio, que toma especial dimensión en el litoral central hasta Cata (89).

14 Estas manifestaciones de sincretismo sociocultural expresado en romerías, fiestas y danzas rituales, celebradas en días claves de la liturgia católica, comienza en el tardío siglo XVI y se van difundiendo en el siglo XVII. Muchas de ellas se mantienen en las ciudades andinas, del centro-occidente, centro-norte y oriente del país, difundiéndose a villas y centros poblados menores en zonas rurales.

15 Son múltiples los testimonios en la Venezuela hispánica que se extienden a la Venezuela decimonónica del esplendor de las festividades claves del Corpus Christi y de la Semana Santa en Caracas y las principales ciudades del país. En 1811 el viajero y comerciante escocés Robert Semple señala agudamente el sentimiento dual entre las manifestaciones de fervor religioso y las amenidades de la música junto a la distracción popular: «Los pobladores de Caracas tienen un gusto excelente y hacen rápidos progresos en el arte musical, aunque no lo habían cultivado extensamente hasta hace veinticinco años. Dudo mucho que en alguna ciudad de los Estados angloamericanos este arte delicioso haya alcanzado igual perfección que aquí. A esto ha contribuido bastante la religión del país, pues en sus ritos se emplean diariamente tanto la música sagrada como la profana. En efecto, en los países católico-romanos, tal como se practican generalmente las ceremonias religiosas, pueden considerarse entre las distracciones del pueblo, o mejor dicho, forman su distracción principal. La baraja y el billar ocupan a unos pocos, pero las procesiones de imágenes, la ornamentación de los templos con adornos y vasos de oro y plata y derroche de luz, la iluminación de las calles, las salvas de artillería y el repicar de las campanas, todo en conjunto forma una brillante exhibición que mueve el interés de todas las categorías, desde la del más rancio español hasta la del negro recién importado. En vano podría la razón proponer el sincero y humilde culto del corazón como más aceptable por el Cielo que toda esta pompa» (90).

16 A finales del siglo XIX se mantenían en todo su esplendor los sentimientos de fervor en el culto mariano. Destacan, entre otras, las festividades de la Divina Pastora en Barquisimeto, como es observada por un viajero colombiano en 1883, al observar las calles transversales barquisimetanas: «En la que queda al Norte se encuentra la Catedral, la plaza mayor con jardín y su verja, dos iglesias más y el edificio construido expresamente para mercado, que presenta buen golpe de vista. Y en la del Sur aparece el reducido templo de la Paz, en el cual el día 23 de Enero de cada año hacen una fiesta muy concurrida y popular, en honor de la Divina Pastora. Ese día la concurrencia acude de gala, y las mujeres particularmente procuran ir bien vestidas, y después de encomendarse devotamente a la Virgen, se complacen en oír, a la salida, algún almibarado requiebro. La orquesta de la fiesta es escogida y toca con entusiasmo aires alegres, y en el atrio y en la plazuela sobre la cual da el frente de la iglesia se queman multitud de cohetes. La imagen de la Divina Pastora pertenece a la iglesia del pueblo de Santa Rosa, desde donde la llevan a Barquisimeto en solemne procesión el día 13 de Enero de cada año. Esta fiesta trae su origen del hecho de haber sido dicha Santa la abogada cuando la terrible epidemia del cólera diezmó la ciudad» (91). Se han mantenido con fervor religioso y actividades festivas populares varias otras expresiones del culto mariano, repartidas en la ecúmene nacional con los casos relevantes, entre otros, de la Virgen del Valle en isla Margarita, Virgen de

(89) D. HERNÁNDEZ *y* C. FUENTES, op. cit.

(90) Robert SEMPLE, *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*, versión castellana y prólogo de José Nucete-Sardi, Ediciones del Grupo Montana, Caracas, 1964, *págs.* 57-58.

(91) Isidoro LAVERDE AMAYA, *Un viaje a Venezuela*, Imprenta de La Nación, Bogotá, 1889, *pág.* 234.

Coromoto en Guanare, Virgen de la Chiquinquirá en Maracaibo.

17 En cambio, con la alborada del siglo XX se fueron difumando y perdiendo intensidad otros sentimientos, actitudes y costumbres rituales. En numerosas localidades de la Venezuela profunda fiestas y danzas rituales han perdurado hasta hoy, por emplazarse en sitios relativamente aislados de difícil acceso o por la concentración de grupos étnicos que han velado por la expresividad de su identidad. Ha sido el caso registrado en la geografía cultural de importantes emplazamientos de población afrovenezolana. En efecto, relictos étnicos y paisajísticos afrovenezolanos continúan expresándose con gran sensibilidad en la Venezuela contemporánea. Ello se puede apreciar en los parajes de las otrora tradicionales haciendas y pueblos cacaoteros de Barlovento en Curiepe, Cúpira, Tacarigua, Panaquire, Mamporal, El Guapo, Aragüita, Tapipa, Río Chico y otros caseríos; lo mismo se registra en Cata, Chuao, Turiamo, Ocumare, Choroní y otros paisajes del litoral aragüeño y carabobeño; es asimismo el caso de Palmarejo y Farriar en Yaracuy y también de pequeños relictos cacaoteros en el sur del lago de Maracaibo. Algunos de estos paisajes se continúan animando hasta el presente en los bailes de tambores de origen de la etnia africana Bambamba, ubicada en la región congolesa de Lekuomo, lo mismo que en la fiesta de San Juan en algunos pueblos mirandinos como Aragüita, Caucagua y Santa Teresa (92).

18 Se mantienen varias localidades donde se practica el baile de los diablos representados por máscaras, que según la reputada antropóloga Angelina Pollak-Eltz tienen un marcado sentido mágico religioso asociado a la temporada de siembra: «Los bailes con máscaras son comunes en África Negra al final de la época seca, cuando las lluvias ya empiezan a traer fertilidad a la tierra. En Venezuela, la temporada de Corpus Christi coincide también con las primeras lluvias que traen fertilidad a los campos» (93). Estos paisajes culturales se reconocen en Turiamo, Tinaquillo, Chuao, Patanemo, San Francisco de Yare, Canoabo y Naiguatá. Más aún, las celebraciones de fiestas y danzas rituales en los citados paisajes a los santos de los afrovenezolanos, encarnados en las figuras de San Juan, San Antonio y San Pedro, se efectúan en la época del solsticio de verano: «En África Occidental se celebran fiestas con bailes de tambor en las mismas épocas del año, para asegurar una buena cosecha y el bienestar de los hombres. El clima tropical y el calendario agrícola coinciden en África Occidental y en Venezuela. Los campesinos, a ambos lados del Atlántico, empiezan a preparar sus conucos en marzo y esperan la caída de las lluvias abundantes en mayo y junio. Es importante invocar a las fuerzas de la naturaleza en la época del solsticio de verano, para tener éxito en las cosechas agrícolas» (94).

19 Un difícil asunto a resolver en los primeros tiempos de la evangelización consistía en proveerse de las materias primas para elaborar las especies de pan ázimo y vino para celebrar la misa y de otros productos indispensables en diversos actos litúrgicos. En numerosas condiciones sólo se celebraba la **misa seca**, la que se dice sin consagrar, lo que es testimoniado a mediados del siglo XVI en la región de El Tocuyo: «En cuanto al culto divino teníamos un sacerdote con nosotros, que decía misa y confesaba: las más de las veces la decía seca, sin consagrar, por falta de vino o de hostia» (95).

20 Ante esta situación, que se agudizaba en iglesias parroquiales y misionales dispersas en el *hinterland* venezolano, era sumamente importante asegurar el abastecimiento de vino de consagrar y harina fina para

(92) Jesús García, *África en Venezuela*, Pieza de Indias, Cuaderno Lagoven, Caracas, 1990, *pág.* 81.

(93) Angelina Pollak-Eltz, *La negritud en Venezuela*, Cuadernos Lagoven, Caracas, 1991, *pág.* 55.

(94) Pollak-Eltz, op. cit., *págs.* 62-63.

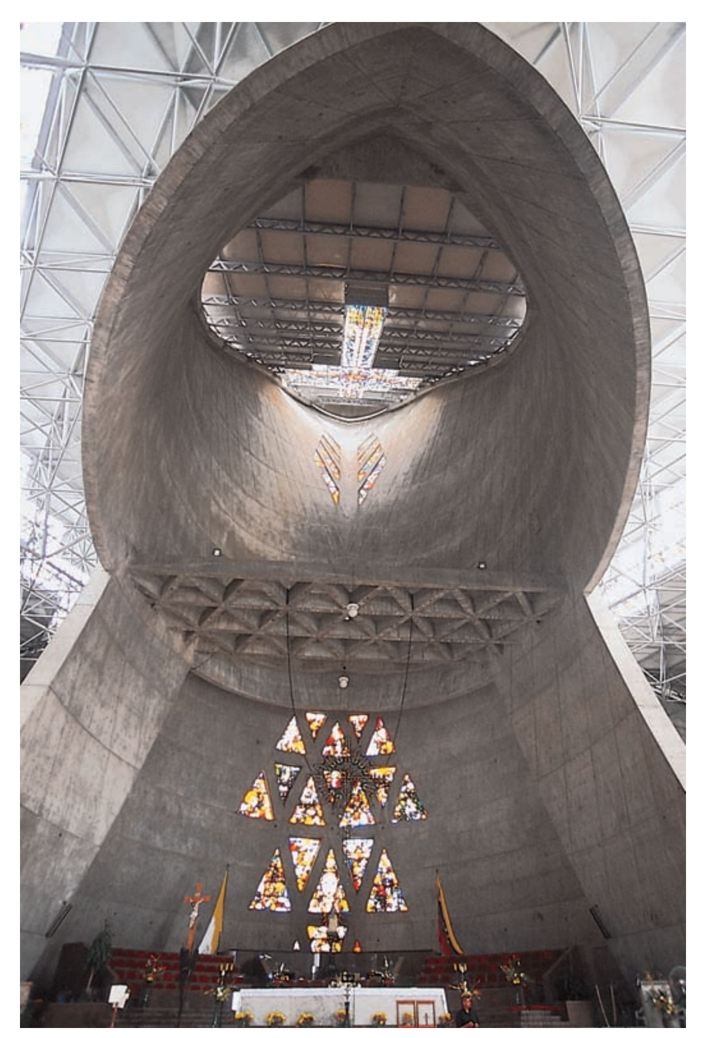
(95) Cey, op. cit., *pág.* 75.



LÁM. 47 Capilla de El Calvario.
Finales del siglo XVIII, Carora, estado Lara.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 48 Iglesia Santa Rosa,
templo votivo de la Divina Pastora, estado Lara.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 49 Altar del templo votivo
Nuestra Señora de Coromoto, estado Portuguesa.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

la elaboración de hostias o pan ázimo, que se necesitaba para la misa y la comunión de los fieles. Desde el inicio del proceso de afianzamiento de los colonizadores españoles se registran tempranas e intermitentes importaciones de estos productos básicos para la sensibilidad religiosa desde Canarias y península ibérica, a menudo trasbordados desde Santo Domingo y Puerto Rico. ▬

21 En el caso de la harina la situación se comenzó a solventar a partir de mediados del siglo XVI con la aclimatación del cultivo del trigo en la altiplanicie de Barquisimeto y en las zonas de altitud media en los Andes y en la cordillera del Litoral en el centro norte del país. Pronto se marcaron tráficos de comercio local e intrarregional, al recogerse abundantes cosechas en los valles de Caracas, del Tuy y Aragua, que al superar las necesidades de abastecimiento religioso y consumo cotidiano local de la escasa población, se comerciaban hacia otras regiones, en especial el oriente del país e isla Margarita. ▬

22 A finales del siglo XVI esta harina producida en el país que se denominaba **harina de la tierra** predominaba entre todas las mercancías exportables caraqueñas. La primera exportación registrada corresponde a Santo Domingo en 1596, situación que se afianza en años sucesivos a comienzos del siglo XVII, con envíos a Puerto Rico, Cartagena de Indias y La Habana (96). En 1599 se exportaban 3.200 arrobas de harina desde La Guaira, que en 1607 habían subido a 7.807 arrobas, procedentes en su mayoría de los valles del Tuy (97). A su vez, la **harina de la tierra** producida en los Andes merideños, abundante desde 1571, se exportaba con anterioridad desde el puerto de Maracaibo, principalmente a Cartagena de Indias, registrándose el envío de 3.180 arrobas en cuatro navíos en 1592 *y* 1593 (98). La producción barquisimetana se destinaba al consumo local. Por diversos factores y competencia de otros cultivos más rendidores y a mayores precios la harina de trigo desapareció como artículo de exportación a partir de 1611. ▬

23 Los cultivos de trigo se mantuvieron en las comarcas señaladas, elaborándose la harina en molinos y cociéndose el pan en hornos, reproduciéndose la tecnología de honda tradición española, lográndose un abastecimiento continuo para la elaboración de las hogazas de pan, consumidas principalmente por la población blanca en las principales ciudades, y obviamente para la manufacturación del pan ázimo, a pesar de que la **harina de la tierra** mantenía cantidad de salvado e impurezas. Sin embargo, en el ámbito de la sensibilidad religiosa de los europeos y de sus descendientes criollos el trigo tenía una connotación de superioridad ante cualquier otro cereal del Viejo o del Nuevo Mundo, puesto que era el único que la Iglesia católica aceptaba como materia del sacramento eucarístico. En la *Cartilla y Catecismo de la Doctrina Cristiana*, en el Sínodo de Caracas en 1687, se especifica en el capítulo de la Eucaristía, ante la pregunta ¿De qué materia se hace la consagración de estas especies?, una respuesta inequívoca: «*De verdadero pan, hecho de harina de trigo, y agua, y de verdadero vino de uvas*». Más aún, la presencia sagrada de productos de origen mediterráneo, se marca también en el caso del empleo del **óleo de olivas**, aceite consagrado por el obispo en el sacramento de la extremaunción. ▬

24 En este contexto geocultural de la sensibilidad religiosa y profana el trigo mantuvo desde el siglo XVI hasta el final del período de la Venezuela Hispánica un papel vital en la sensibilidad de su población: «… en el plano cualitativo, se puede comprobar que el trigo tuvo gran importan-

(96) ***Cedularios de la Monarquía Española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas***, *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, Fundación John Boulton, Fundación Eugenio Mendoza y Fundación Shell, Caracas, 1967. Estudio preliminar de Enrique Otte, tomo I, *pág.* XXVIII.

(97) Eduardo Arcila Farías, *Economía Colonial de Venezuela*, segunda edición, Italgráfica, Caracas, 1973, tomo I, *pág.* 112.

(98) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *pág.* XXXIII.

cia, pues mantuvo a lo largo de todo el período estudiado el carácter de alimento superior, plenamente identificado con el conquistador militar y religioso» (99).

25 Ello explicaría que su cultivo se mantuvo incluso en comarcas periféricas como especie promiscua, mezclada con otros cultivos tropicales, lo que es registrado en 1811 en las comarcas de La Victoria: «Un río tan grande como el Tuy corre cerca de la ciudad y suministra agua abundante para el riego. Las haciendas de los alrededores están, por lo general, bien cultivadas, y aquí fue donde por primera vez vi el curioso espectáculo, muy interesante para un europeo, del trigo y la caña de azúcar creciendo juntos. El trigo, aunque estaba verde, tenía el aspecto igualmente fino del que yo había visto en Inglaterra y no estaba separado ni siquiera por un pequeño espacio del extenso cañaveral dentro del cual se hallaba» (100).

26 Al no producirse vino de uva en el territorio venezolano durante el período de la Venezuela hispánica se tenía que importarlo desde Canarias o la metrópoli española, soportándose dificultades en su abastecimiento y alzas de los precios (101). El valor del vino para consagrar conducido en las codiciadas botijas peruleras y botijas de Sevilla subía desconsideradamente cuando escaseaban los navíos con esta preciosa carga.

27 La precariedad de las importaciones de materias vegetales utilizadas para los rituales católicos se fue solventando con el empleo de productos naturales autóctonos. Fueron los casos de sucedáneos del incienso, de los óleos y de la mirra. Aquí también se evidenció un singular sincretismo entre el empleo de estas materias naturales por las religiones prehispánicas y la católica, como se observa en el caso del incienso: «En la provincia de Venezuela en la Tierra-Firme hay ciertos árboles que echan cierta goma de sí é la tienen en muchas partes sobre la corteza, que paresce natural encienso, é assí huele como encienso, quemándolo. E acostumbran los indios en aquella tierra, quando algun señor o indio principal se muere, que queman deste encienso, ó goma por perfume, é le meten en la sepoltura en una cesta alguna cantidad deste encienso; é cómo los chripstianos saben que en muchas partes de la Tierra-Firme los caciques é indios principales se suelen enterrar con su oro é joyas, andando en esta demanda, han hallado en algunas sepolturas algunas esportillas destas con aquel encienso, é aunque ha mucho tiempo que allí se metieron, no está dañado ni corrompido» (102).

28 Mención especial merece la resina del árbol conocido como **almácigo** o **indio desnudo** en la Venezuela árida [*Bursera simaruba*], que posee virtudes de gomorresina preciosa como la almáciga, que era añorada por sus virtudes medicinales y alto precio por Cristóbal Colón y buscada en estas tierras del Nuevo Mundo después de haberla conocido en la isla de Quíos en el Viejo Mundo. Los primeros conquistadores y colonizadores buscaban con especial interés el sucedáneo del **almácigo**. Fue Fray Antonio Caulín, quien hace referencia a una de estas variedades en el territorio que hoy corresponde a Venezuela: «El árbol llamado Mara, a quien los indios Cumanagotos y Palenques llaman cuchéme y algunos españoles Palo de Incienso, se da con abundancia en esta Provincia, y es un árbol muy alto, y grueso, así en el tronco, como en sus ramas, que tiene la mayor parte del año desnudas de hojas… un médico de mucha experiencia a quien oí, que haciendo al tronco de este árbol una incisión en tiempo de verano, y dándole fuego por la parte contraria, destila una resina de buen olor, que para las medicinas suple la falta de la Almáciga; y yo la he usado varias veces en la Iglesia en lugar de incienso» (103).

(99) José Rafael Lovera, ***Alimentación e historia en la Venezuela colonial: el caso de los panes***, en la obra colectiva *Para una historia de América*, Los nudos (2), coordinada por M. Carmagnani, A. Hernández, R. Romano, Fondo de Cultura Económica, México, 1999, *pág.* 74.

(100) Semple, op. cit., *pág.* 77.

(101) Eduardo Arcila Farías, en estudio sobre ***La Hacienda Pública Colonial Venezolana*** en *Hacienda y comercio de Venzuela en el siglo XVI*, vol. II, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1983, *págs.* 131-132.

(102) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 57.

(103) Fray Antonio Caulín, *Historia de la Nueva Andalucía*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1966, tomo I, *págs.* 58-59.

29 El misionero jesuita José Gumilla señala la abundacia de una variedad de incienso en los páramos de Patute. Más tarde, en 1767-1768, en las *Relaciones Geográficas de la Gobernación de Venezuela*, se reconocen otras variedades en tierras corianas, altiplanicie barquisimetana y vertiente llanera de la serranía del Interior, recomendándolo por sus virtudes contra el aire corrompido y preservativo de todo pasmo, siendo muy utilizado en sahumerios. Más aún, hasta bien avanzado el siglo XIX en feligresías apartadas los sacerdotes recurrían a diversos inciensos criollos, como el **palo de incienso** para las ceremonias litúrgicas.

30 Otro sucedáneo del incienso se reconocía en el **tacamahaco** [*Protium heptaphyllum*], con el que se reemplazaba al óleo, aceite que usa la Iglesia en los sacramentos y otras ceremonias litúrgicas. Su tronco, ramas y frutos contienen una óleo-resina, que se derrite al fuego, ardiendo también con una llama clara y olorosa, utilizada asimismo como incienso. Fray Antonio Caulín señala estas utilizaciones, lo que observó en las riberas del Orinoco: «Su tronco es de color ceniciento, que tira a pardo. Picado éste por la corteza, destila una resina blanca a quien los indios Cumanagotos, y Palenques llaman Charpáchi, y los Caribes Chipo. Al principio es transparente y blanda en el tacto; y después de seca, se pone algo roxa, y sirve en las Iglesias por el Incienso»(104). En efecto, fue muy utilizada en las iglesias de las misiones del Orinoco y Río Negro en lugar del incienso, reiterándose que era diferente del proveniente de la península arábiga.

31 La **mirra**, resina gomosa exudada de arbustos de África Oriental y Arabia, muy estimada como ungüento y fuerte perfume aromático, útil en labores de purificación, actos ceremoniales y tareas de conservación y embalsamamiento, tuvo varias gomorresinas sustitutivas en Venezuela. Los criollos han utilizado, siguiendo costumbres y tradiciones aborígenes, muchas gomorresinas balsámicas como ungüentos, además de su aplicación en barnices. Entre otras, hay cientos de referencias al empleo adecuado de resina del **algarrobo** [*Hymenaea courbaril*], copal americano, resina copal en Lara y Falcón, en actos litúrgicos católicos en el país.

32 Muy utilizada fue la **caraña** [*Protium carana*] como óleo por los indígenas del Orinoco, como lo testimonió el misionero jesuita Gumilla: «Primero se untan al uso ordinario, luego untan con una resina llamada **caraña**, amasada con varios colores, unas pleitas sutiles, curiosamente variadas con dibujos no despreciables…»(105). Este óleo sumamente aromático también se utilizó en el sincretismo religioso, puesto que por su intensa fragancia fue empleado en las iglesias católicas del sur de Venezuela en lugar de incienso.

(104) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 68.

(105) P. José Gumilla, *El Orinoco ilustrado y defendido*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1963, *pág.* 117.

sexto capítulo

VI.

La hipersensibilidad del terror ante los recorridos fluviales y marítimos

El quimérico bestiario del peligro continental y de las amazonas

La feria de la tortuga arrau

Caimán del Orinoco

Jaguar

Anaconda

Culebra de agua

Petroglifos del peligro

Autana: piedra de los sacrificios

Piedras míticas naturales

Eclipses solares *y* lunares

Tepu meréme

Piedras pintadas

Macareo

Boca de la Sierpe

Boca del Drago

La mítica ballena jorobada

Monstruos marinos *y* sirenas

Hombre peludo selvático

Hombre salvaje

Achi

Cíclopes

Esciápodos

Acéfalos

Ewaipanomas

Lestrigones

Isla de las Hembras

Launes de arambre

Isla de Matinino

Dos coronas de oro fino

Amazonas americanas

Cuchivero

Pará

Surinam

Aikeam'-benanó

LÁM. 50 **Hipersensibilidad del europeo ante mares, cielos y climas tropicales. Las nuevas constelaciones.**

300° 330° Meridian 30° 60°

Osa Mayor

Osa Menor

Polaris

NW N NE

Horizonte norte, Suramérica septentrional

300° 330° Meridian 30° 60°

Polaris

Osa Menor

30° 15°

NW N NE

Horizonte norte, península Ibérica

300° 330° Meridian 30° 60°

Centauro

Cruz del Sur

SE S SW

Horizonte sur, Suramérica septentrional

300° 330° Meridian 30° 60°

Crater

Corvus

Hydra

Centauro

30° 15°

NW N NE

Horizonte sur, península Ibérica

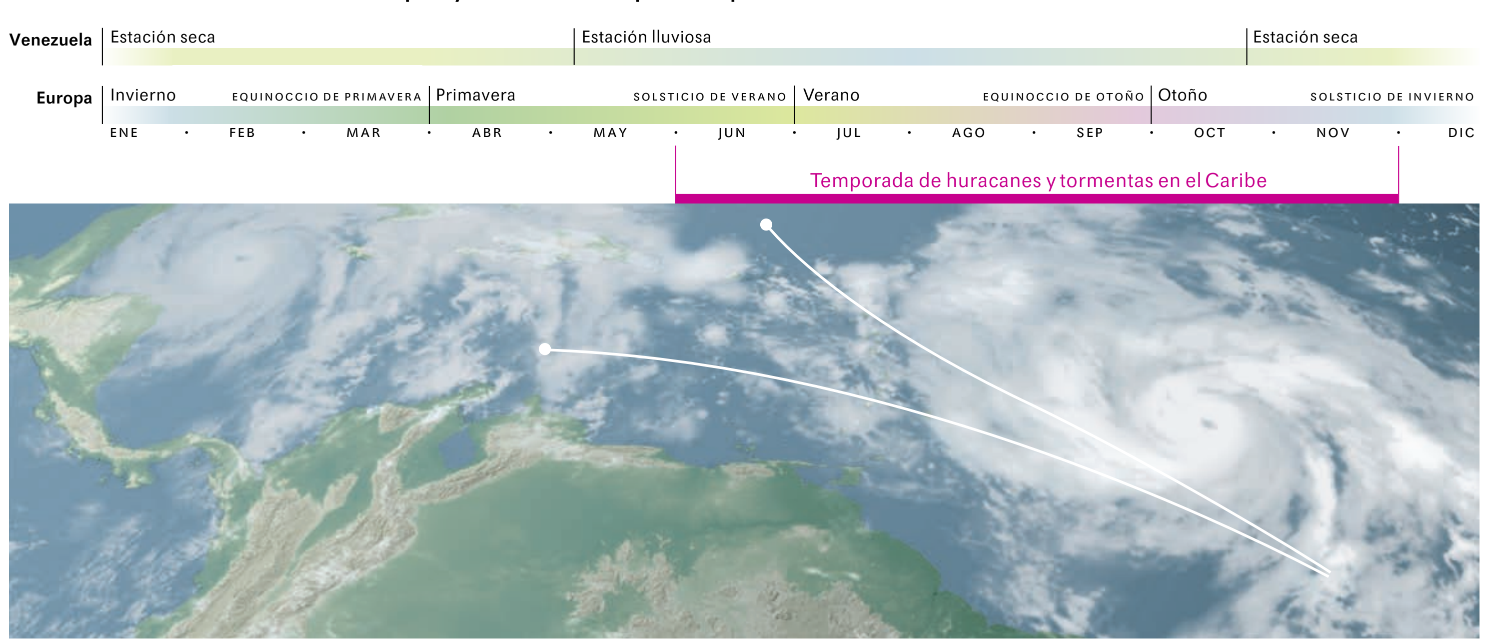
Secuencia anual de estaciones en el trópico y en las zonas templadas septentrionales.

Venezuela Estación seca · Estación lluviosa · Estación seca

Europa Invierno · EQUINOCCIO DE PRIMAVERA · Primavera · SOLSTICIO DE VERANO · Verano · EQUINOCCIO DE OTOÑO · Otoño · SOLSTICIO DE INVIERNO

ENE · FEB · MAR · ABR · MAY · JUN · JUL · AGO · SEP · OCT · NOV · DIC

Temporada de huracanes y tormentas en el Caribe



Trayectoria usual
de huracanes y tormentas
en el Caribe

1 Desde la prehistoria a los tiempos tempranos de la conquista española estuvo presente en sus habitantes una hipersensibilidad del terror ante el desconocimiento territorial, en especial, en tramos de recorridos fluviales y marítimos. A ello se sumaba en el imaginario colectivo el espanto ante eclipses, junto al miedo al encuentro de seres fabulosos y animales reales o quiméricos.

2 Especial importancia tuvieron estos procesos en los recorridos prehispánicos del sistema fluvial orinoquense. Su cuenca hidrográfica ha sido un lugar de encuentro cultural y económico. Durante milenios se han superado los peligrosos obstáculos de sus raudales de Atures, Maipures y otros saltos interiores, como asimismo los períodos de excesivas crecidas y de extremadas secas. Mujeres y hombres de diversas etnias indígenas han perdurado con sus testimonios de hipersensibilidad, sobreviviendo a tiempos de penuria alimentaria, plagas e inseguridad en siglos de violencia. El Orinoco ha sido, con todo su sistema fluvial, una arteria viva, aunque sumamente difícil, cuya funcionalidad se remonta a los períodos prehispánicos. Incluso se ha planteado la audaz hipótesis de la rapidez de las interrelaciones prehispánicas y posthispánicas que establecieron entre sí, con enorme capacidad de movilización, los miembros que formaron parte del complejo cultural Caribe, Tupí y Guaraní, en los espacios geográficos drenados por los ríos Orinoco, Amazonas, Paraná-Paraguay y los sistemas litorales e insulares caribeños y atlánticos (106).

3 Más precisamente, reputados arqueólogos han comprobado el uso intensivo de la red fluvial del Orinoco y del Amazonas, con el diseño de una importante vía comercial indígena, que iba desde el Orinoco por el Guaviare y los afluentes del Japurá, hasta las tierras altas del Putumayo y el Napo; a su vez, diversas etnias indígenas utilizaban la conexión a través del río Negro y el río Blanco, que unía los territorios guayaneses con la cuenca del Amazonas. Mario Sanoja ha reiterado la importancia de las márgenes del gran río para fijar núcleos de población indígena, siendo este elemento acuático lo que permitía y propiciaba la diseminación de los grupos humanos y de las influencias culturales dentro de la misma cuenca orinoquense y su irradiación hacia otras cuencas hidrográficas (107). En efecto, ante la ausencia de caminos terrestres prehispánicos y la gran dificultad de apertura de trochas en la impenetrable selva siempre húmeda, era fundamental el significado de las rutas acuáticas orinoquenses para el tráfico cotidiano y los desplazamientos a enormes distancias, a pesar del terror ante sus aguas y los acosos de la fauna acuática.

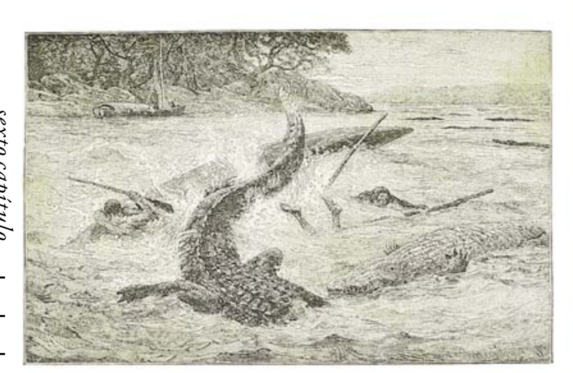
4 No deben ser subestimados los peligros en la navegación del Orinoco para las frágiles embarcaciones indígenas. En la segunda mitad del siglo XVIII un avezado reconocedor de la Orinoquia advertía de ello: «Son altísimas las olas que levanta en el Orinoco la brisa, y grandes también los peligros; y les parece a muchos que como es inmensamente ancho y sin tantas islas el mar Océano, es más fácil de navegar y menos peligroso que el Orinoco» (108).

5 En la memoria colectiva está omnipresente el legado milenario de la presencia humana por el río Orinoco. La extraordinaria movilidad de los grupos humanos indígenas, superando su hipersensibilidad del terror, animaba la vida cultural del ámbito orinoquense, con permutas, canjes, trueques, ferias, encuentros en zonas de caza, recolección y pesca, convergencias en centros ceremoniales. El imaginario colectivo y el trabajo arduo de recolección han quedado grabados permanentemente

(106) Carmen Elena Parés (coord.), *Huellas Ka-Tu-Gua. Ensayos*, vol. I, Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico, UCV, Caracas, 1995, *págs.* 21-22.

(107) Mario Sanoja, ***De la recolección a la agricultura***, vol. III, de la *Historia General de América*, bajo la dirección de Guillermo Morón, Caracas, 1992, *págs.* 19, 31.

(108) Felipe Salvador Gilij, *Ensayo de historia americana*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1965, tomo II, *pág.* 43.



LÁM. 51 «Le Caïman frappe l'embarcation avec une telle violence que nous chavirons», J. Chaffanjon, *L'Orénoque et le Caura*, Librairie Hachette et Cie., París, 1889, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 52 Serpiente capturada y colgada desde un árbol, John Gabriel Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane,* Chez F. Buisson (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* XIV, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 53 Jaguar, grabado de Van Incen Snyder, Ramón Páez, *Travels and Adventures in South and Central America, with Life in the Llanos of Venezuela,* T. Belknap. Hartford, 1873, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 54 Jaguar. Tigre Mariposo [*Felis onca*].
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

en la toponimia, donde sitios denominados Cucuruparu o Boca de la Tortuga, Encaramada o Boca de Cabuyare y Pararuma, evocan los sitios de la feria de los huevos de la **tortuga arrau** [*Podocnemis expansa*], eludiendo el bestiario de reptiles cuasi míticos como **el caimán del Orinoco** [*Crocodylus intermedius*], y de felinos agresivos, siendo el caso relevante el **jaguar** [*Felis onca*]. Reales eran los peligros de la **tragavenados** [*Boa constrictor*] y de la **anaconda** *o* **culebra de agua** [*Eunectes murinus*]. Estos peligros mantenían su vigencia en pleno siglo XIX, como se observa en 1873 en el grabado original a colores intitulado *Abenteuer am Orinoco* y en el grabado que acompaña a la obra de Chaffanjon en 1889.

6 Testimonios sagrados prehistóricos orinoquenses han perdurado en cerros míticos, como el cerro Autana con la notable Piedra de los Sacrificios, o el Tepumereme en la montaña de la Encaramada. Así mismo se han legado relictos de complejos ceremoniales, destacando el cerro Pintado de Atures, uno de los testimonios culturales más importantes de la prehistoria americana, y numerosos monumentos megalíticos de envergadura como el Kakuri. Cientos de piedras míticas naturales y de petroglifos muestran la fuerza cultural de las etnias orinoquenses (109). Algunas de ellas se han logrado proteger en Parques Nacionales y en Monumentos Naturales, como Piedra Pintada, Piedra La Tortuga, cerro Autana, cerro Duida, cerro Marahuaca, cerro Yapacana y otros. Una prueba notable de la importancia del sentido mágico religioso con elementos cosmogónicos de la hipersensibilidad de la cultura orinoquense se ha destacado en las pinturas rupestres de la cueva de El Elefante, 90 kilómetros al sur de Puerto Ordaz, alcanzándose allí goces espirituales cuando entra el sol, entre 4 *y* 5 de la tarde: «En este momento de suprema belleza, cuando la luz difusa y pálida del sol que decae confiere a la piedra su matiz de oro viejo, destacándose en el área iluminada las estrellas, soles, laberintos, figuras animales y de seres humanos creados por la mano de artista aborigen…» (110).

7 No era fácil acceder a éstos y otros sitios sagrados, magnificándose los peligros en los tramos de recorrido fluvial. Debían acotarse con **petroglifos** *y* **piedras míticas naturales** los sitios claves para enrumbarse en la dirección adecuada o facilitar el hallazgo de sitios crípticos para iniciaciones y otras actividades sagradas. Diversos especialistas han planteado que una cualidad básica de las funciones de los **petroglifos** consistía en marcar territorialidad, señalando los peligros de su transgresión: «…la presentación de estos signos grabados en piedra implica, como implicaba en épocas pasadas, territorialidad; las señales eran reconocidas por miembros de una misma comunidad étnica, e identificadas como signos territoriales por los miembros de otras comunidades que las tenían y respetaban» (111). Se efectuaban tanto ceremonias de la ceguera temporal y del silencio como derivaciones en las rutas fluviales para esquivarlos. Ello está testimoniado por la arqueóloga Jeannine Sujo Volsky: «Por numerosos relatos se conoce la costumbre indígena de echarse jugo de limón, tabaco o ají en los ojos al pasar frente a los petroglifos para no verlos; o de tomar rutas alternas en los caños y ríos para evitarlos» (112).

8 De esta manera en las rutas prehispánicas de la Orinoquia se expresaba la hipersensibilidad con los **petroglifos** del peligro y las ceremonias de la ceguera y del silencio. La mayor parte de su significado se ha perdido en la memoria colectiva, como lo señalaba el misionero jesuita Felipe Salvador Gilij en la década de 1760: «En los países del Orinoco que yo recorrí no hay ninguna señal de la que se pueda deducir el estado de

(109) Ruby de Valencia, Jeannine Sujo Volsky, en colaboración con Rafael Lairet y Patrick Almiñana, *El diseño de los petroglifos venezolanos*, Fundación Pampero, Caracas, 1987, *págs.* 97-101.

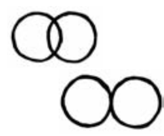
(110) Mario Sanoja *e* Iraida Vargas, *La Cueva de El Elefante*, Proyecto Orinoco, UCV, Caracas, 1970, *pág.* 39.

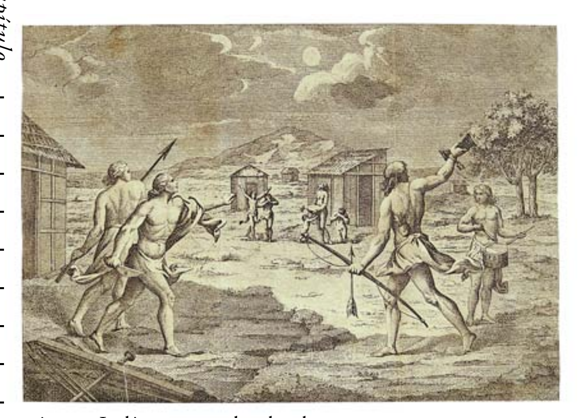
(111) Jeannine Sujo, op. cit., *pág.* 82.

(112) Jeannine Sujo, op. cit., *pág.* 82.

(113)
Gilij, op. cit., tomo II, *págs.* 199-200.

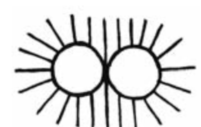
(114)
Jeannine Sujo, op. cit. Se reproducen las citadas piedras míticas naturales, *págs.* 344-345.





LÁM. 55 Indígenas asombrados durante un eclipse, «Armi degli Orinochesi», grabado de Liberio de Niccolo Garrini, F. S. Gilij, *Saggio di Storia Americana*, 1780, tomo II, *pág.* 236, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES





los viejos tiempos. A unas ocho millas de distancia de la Encaramada es conocidísima una roca llamada ***Tepu meréme***, esto es la piedra pintada. Creí se vería en ella alguna cosa memorable, y deseoso de saberlo claramente, fui a verla. Pero a lo que me pareció, las pinturas que están en la bóveda de la susodicha cueva no son más que groseras líneas hechas antiguamente con alguna piedra, y no tienen ninguna apariencia de letras. Los indios mismos no le dan significación alguna, y sólo dicen que las hizo cierto Amalivacá, que ellos tienen por su Dios» (113). En verdad, estas **piedras pintadas** eran para las comunidades aborígenes un territorio sagrado, donde se enlazaban los senderos de la tierra, del cielo y del inframundo.

9 Es una constante la distribución de los petroglifos que señalaban los riesgos o demarcaban las rutas y pasos de la navegación a lo largo de los principales ríos del sistema del Orinoco, como también en los lugares de mayor visibilidad sobre cerros desfiladeros. En la segunda mitad de la década de los sesenta del siglo pasado se rescataron un conjunto de 28 petroglifos que se encontraban en el lecho del río Caroní en el tramo del cañón de Necuima. En las ilustraciones adjuntas se puede apreciar uno de estos petroglifos del Guri, que quedaban cubiertos por las aguas del río Caroní y sólo podían ser captados por la hipersensibilidad de los indígenas en la temporada de sequía, de diciembre a marzo, cuando bajaba su caudal.

10 Están relacionadas con los **petroglifos** las **piedras míticas naturales**, que señalaban probablemente zonas de peligro, demarcación de pasos fluviales y/o advertencia de cambios de rumbos fluviales u otras interpretaciones correlacionadas con la variada mitología orinoquense. Estas formaciones rocosas no son obra humana sino resultado natural de la acción erosiva fluvial, que las conformó como rocas especiales de diversas apariencias que fueron identificadas con ciertos mitos y señales crípticas. Se han encontrado sugestivas muestras de ellas en el territorio del Casiquiare en el actual estado Amazonas, en el caño San Miguel y en la boca del caño Lemi, en forma del caimán del Orinoco denominándose Guardián Caimán que protege la entrada del caño (114).

11 Estas piedras **míticas naturales** que representan límites territoriales de iniciaciones o ceremonias tenían fuertes restricciones a su acceso: «El conocimiento de las piedras míticas naturales de estos caños les está vedado a mujeres y hombres no iniciados. Antes de recorrerlos debe ayunarse; durante su transcurso ha de pagarse peaje, compuesto de alimentos o ropas arrojados al agua cerca de las piedras y permanecer en silencio» (115).

12 Fue una constante en las diversas etnias indígenas la hipersensibilidad del espanto ante los eclipses solares y lunares. Ello ha sido descrito reiteradamente en forma sumamente prejuiciosa, entre muchos otros, por fray Antonio Caulín: «Unas Naciones tienen al Sol por ente superior, y primera causa, á quien atribuyen la producción de los frutos, la escasez, ó copia de aguas, y el beneficio de otros bienes temporales. Otras, á la luna, en cuyos eclipses hacen varias demostraciones de sentimiento, imaginando, ser el eclipse un signo, con que manifiestan aquellos Dioses su enojo con los hombres. Lo mismo es apuntar un eclipse, que comenzar á ridículas ceremonias, con que pretenden desenojarlos, y aplacar la indignación, que presumen tienen contra su floxedad, ingratitud, ó pereza» (116). El padre José Gumilla insiste en la turbación, llantos, azotes y otros efectos negativos que causa el eclipse de la luna: «Del extraño

(115)
Jeannine Sujo, op. cit., *pág.* 100.

(116)
Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 152.

modo de concebir de aquellas naciones un mal gravísimo en el eclipse de la luna nacen, como aborto de su ignorancia, demostraciones llenas de pavor y espanto; los de una nación se persuaden que la luna enferma de muerte y se acaba a toda priesa; otros creen que se les ha enojado y que se retira airada para no alumbrarlos más; y cada una de aquellas gentes ciegas, deseosa de la luz de la luna, prorrumpe en diligencias llenas de desatinos» (117).

13 Es sumamente valioso en el *Ensayo de historia americana* del sacerdote jesuita Felipe Salvador Gilij la inclusión del grabado de Liberio de Niccolo Garrini, que describe la hipersensibilidad de los indígenas orinoquenses ante estos eclipses lunares, dibujándose a los hombres armados en defensa de la luna, tocándose el tambor para animarlos, mientras las mujeres efectúan ofrendas y se alborotan por el fenómeno celeste (118).

14 Fue notable la barrera de hipersensibilidad ante el calor y lo desconocido demostrada por los descubridores europeos ante el mar incógnito y los monstruos marinos. Ello se evidenció al anteceder el primer momento del Encuentro en Trinidad y Paria. En efecto, el preludio al primer Encuentro pariano fue precedido por la impaciente experiencia negativa del extremado calor tropical húmedo que se expresó durante ocho días en las zonas marítimas de las calmas ecuatoriales antes de arribar a Trinidad. Las palabras de Colón fueron muy precisas al respecto: «Allí me desamparó el viento, y entré con tanto ardor y tan grande, que creí que se me quemasen los navíos y la gente, que todo golpe vino a tan desordenado, que no había persona que osase descender debajo de cubierta a remediar la vasija y mantenimientos; duró este ardor ocho días…» (119).

15 Esta manifestación del malestar de los tripulantes revela la inconfortabilidad y el temor ante el calor extremo de hombres originarios de zonas mediterráneas, donde se marcaban mucho más suavemente las alternancias de las cuatro estaciones, con un estío de calores fácilmente soportables por las brisas nocturnas, nada comparable a la absoluta calma chicha de la atmósfera marítima atlántica sin ningún tipo de viento, siendo acompañada con una alta humedad: «al primer día fue claro, y los siete días siguientes llovió e hizo ñumblado, y con todo no fallamos remedio, que cierto si así fuera de sol como el primero, yo creo que no pudiera escapar en ninguna manera» (120). Es reveladora la nota de Las Casas en que se insiste en «tan intenso y ardiente calor que pensaron arderse los hombres con las naos» (121).

16 Las condiciones de innavegabilidad, que prácticamente inmovilizaron a las carabelas entre el 13 y el 21 de julio de 1498, derivó en tensiones psicológicas en la tripulación, con incertidumbres, frustraciones y desasosiegos colectivos. Está testimoniada esta situación de angustia y conflictos: «viniendo a descobrir vido este testigo como estando cerca de Paria el almirante demandó a los pilotos el punto de viaje que llevauan e unos dezian que estauan en el mar de España e otros en la mar de Escocia e que todos los marineros venían desesperados e dezian quel diablo los avia traído con el almirante e que venían perdidos» (122). Esta desorientación y la hipersensibilidad al calor incidieron en momentos negativos en la expedición colombina.

17 Coetáneamente fue sostenido el terror ante los monstruos marinos, lo que ha quedado inmortalizado en la toponimia del golfo de Paria. Su desembocadura austral era peligrosa, observando Colón la fuerza de los hileros de las corrientes que corrían constantemente hacia el norte,

(117) GUMILLA, op. cit., *pág.* 457.

(118) GILIJ, op. cit., tomo II, *págs.* 200-201.

(119) COLÓN, *Relación*, op. cit., *pág.* 369.

(120) COLÓN, *Relación*, op. cit., *pág.* 369.

(121) Bartolomé de LAS CASAS, *Historia de Las Indias*, edición de la Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1968, tomo I, *pág.* 527.

(122) *Pleitos Colombinos*, ***Probanzas del Almirante de Indias (1512-1515)***, edición de Antonio Muro Orejón, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, Sevilla, 1984, Declaración de Hernando Pacheco, tomo III, *pág.* 62.



LÁM. 56 Petroglifo «Piedra del Sol y la Luna», Caicara, estado Bolívar, *El diseño en los petroglifos venezolanos,* Ruby de Valencia y Jeannine Sujo Volsky, 1987, *pág.* **236**, Fundación Pampero.
FOTOGRAFÍA RUBY DE VALENCIA


1


2

LÁM. 57 Dragón (1), Mujer peluda (2), Juan de Mandavila, *Libro de las maravillas del mundo*, 1521, edición facsimilar de Gonzalo Santoja, Visor Libros, Madrid, 1984, *pág.* 21, 132-133, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

atravesando esta boca con gran rugir, lo que indicaría para el Almirante el peligro de bajos y peñas; en verdad, era probablemente el juego de la fuerza del ramal de la corriente de Guayana que deriva de la corriente Ecuatorial del Sur y que llega al mar de las Antillas a través del golfo de Paria, entrando en éste por la boca de la Sierpe y saliendo, con igual fuerza, por la boca del Drago. Más aún, el cruce de la boca meridional fue sumamente arriesgado al ser afectado por el fenómeno de un **macareo**, intumescencia grande que en la desembocadura de ciertos ríos y/o golfos de agua dulce y rompiendo con estrépito y velocidad extraordinaria, levanta las aguas marinas durante las mareas más vivas.

18 En este contexto el cruce de la bocana meridional del golfo de Paria el día 4 de agosto de 1498 fue sumamente arriesgado por la gran oleada que pasó por debajo de la carabela capitana, levantándola luego a una gran altura y dejándola caer después. Las palabras de Colón señalan su hipersensibilidad ante el terror: «estando al borde de la nao, oí un rogir muy terrible que venía de la parte del austro hazia la nao, y me paré a mirar y ví levantando la mar de poniente a lebante en manera de una loma tan alta como una nao, y todavía venía un filero de corriente que venía rugendo con muy grande estrépito, [...] que oy día traigo el miedo en el cuerpo que no me trabucase la nao cuando llegase debajo de ella. Y pasó y llegó fasta la boca, adonde allí se detuvo grande espacio» (123). Por aquel espanto de caer en la boca de la mítica serpiente Colón la bautizó como **Boca de la Sierpe**, motivado quizás también por los hileros de la corriente como los anillos del reptil.

19 Asimismo, la apelación colombina de **Boca del Drago** a la bocana septentrional del golfo de Paria corresponde a su peligrosidad con la furia del agua; en palabras de su hijo Hernando Colón: «es en verdad peligroso con la furia del agua que va por allí a salir al mar, de la que se formaban tres olas de mar grueso y de formidable ruido que se extendían del Oriente al Poniente en toda la mencionada boca» (124).

20 En el imaginario de Colón, como todo navegante europeo del tardío siglo XV, estaba omnipresente el miedo a estos monstruos marinos. Por ello, fue transmitido en su toponimia a las citadas entradas al golfo de Paria con las referidas apelaciones de Boca de la Sierpe y Boca del Drago. Incluso en su nominación a esta misma porción del mar como golfo de la Ballena, no hay correspondencia precisa con el eventual hallazgo de un cetáceo, puesto que habría sido registrado en algunos de los testimonios colombinos o lascasianos. Ello no es totalmente descartable puesto que pasan ballenas por este golfo de Paria. Sin embargo, estimamos que corresponde más bien al terror de la mítica ballena jorobada, de un gran lomo oscuro, que fue asociada a las lomas oscuras que sobresalían al entrar a este golfo. Esta imagen aún era transmitida tardíamente en 1563 en el libro de los peces, *Fischbuch*, por Konrad von Gessner.

21 Durante todos los siglos coloniales se mantuvo la hipersensibilidad del terror ante los recorridos marítimos. En las cartelas de los planos se siguieron diseñando monstruos marinos, tritones, peces voladores gigantes. De raigambre medieval son los monstruos marinos y sirenas de la *Carta Hemisférica Americana* de Gerard de Jode en 1585, lo mismo que la terrorífica serpiente acuática del Atlántico Norte frente al delta del Orinoco, de la pintura de Marco Vincenzo Coronelli de 1690 (125). Impresionantes son las tortugas gigantes, ballenas batientes y caballos marinos enormes, que enfrentan al litoral venezolano. La hipersensibilidad a este respecto se expresa en la galardonada corte de tritones representada

(123) Colón, *Relación*, op. cit., *pág.* 372.

(124) Hernando Colón, *Vida del Almirante don Cristóbal Colón*, Fondo de Cultura Económica, México, 1947, *págs.* 153-154.

(125) Santos Rodulfo Cortés, *Cartografía antigua de Guayana*, CVG-Electrificación del Caroní, Caracas, 2000, *pág.* 70.

por Blaeu en la *Nova et Acurata Totius Americae Tabula* en 1665 (126). Asimismo, es sugestivo el grabado de De Bry intitulado *Pisces in mari alati*, que representa un navío acosado de peces volantes gigantes, que acompaña la edición en 1594 de la obra de Girolamo Benzoni.

22 El temor a lo desconocido marítimo natural se mantuvo durante todo el período de la Venezuela Hispánica, siendo magistralmente representado, en el caso de las tempestades, en el famoso grabado de De Bry intitulado *Horrenda & inaudita tempestas* en la citada edición de la obra de Girolamo Benzoni. Más aún, siempre estaba la cruel posibilidad del ataque de los tiburones, como es representado en 1799 en la obra de John Stedman (127).

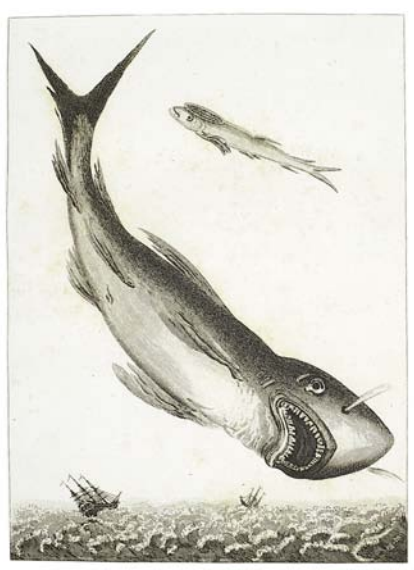
23 El quimérico bestiario del peligro territorial estaba muy presente tanto en Cristóbal Colón como en los primeros conquistadores y pobladores en la Tierra Firme, que hoy corresponde a Venezuela. Leyendo a Juan de Mandavila, que escribió una obra intitulada *Libro de las maravillas del mundo* en el siglo XIV, donde entremezcla datos apócrifos y relatos fantásticos, mantuvieron en su imaginario un bestiario que tuvo una extraordinaria difusión, habiendo sido traducido al latín y a la mayoría de las lenguas europeas, manteniéndose un manuscrito en el Escorial y difundiéndose una edición española en 1525 (128). Allí no sólo se representaba al **dragón**, sino también la tradicional imagen del **hombre peludo selvático**, de categoría intermedia entre el hombre y el mono o el oso, reiterándose en esta obra imágenes de hombres y mujeres con dicha apariencia (129). Ello correspondía a una larga imagen medieval que incluso se puede observar en la portada del Colegio de San Gregorio en Valladolid, fundado a finales del siglo XV por Fray Alonso de Burgos, confesor de Isabel la Católica, hoy Museo Nacional de Escultura Policromada, convento donde residió fray Bartolomé de Las Casas. Hay en esta leyenda una continuidad hasta el siglo XVIII en la Venezuela profunda, lo que se registra cuando el misionero jesuita Felipe Salvador Gilij presenta aprehensiones del mítico **hombre salvaje** peludo o ***achi*** en las sabanas de la Orinoquia: «Se encuentran en las grandes sabanas del Orinoco, como todos discuten en aquellos lugares, ciertas fieras que, salvo pequeñas cosas, se parecen al hombre. Estos animales, que nosotros llamaremos el salvaje, se llama en tamanaco ***achi***. De figura en todo lo restante humana, el salvaje no se diferencia más que en los pies, cuyas puntas están naturalmente vueltas hacia atrás, como por astuto artificio de Caco lo fueron antaño las huellas de los bueyes por él robados. Parece por eso que el salvaje se aleja cuando viene más bien hacia los viajeros. Es todo peludo de cabeza a pies, sumamente libidinoso, y rapta si se le antoja a las mujeres» (130).

24 Siguiendo a Juan de Mandavila es probable que múltiples colonizadores, cartógrafos e ilustradores, hayan tenido extremada hipersensibilidad en la búsqueda de otros seres exóticos y fantásticos: **cíclopes**, **esciápodos** u hombres con un solo pie gigantesco, hombres con cabeza de perro, **acéfalos** u hombres sin cabeza; en fin, seres que tienen los pies como cascos de caballos y «son muy poderosas gentes y grandes corredores; porque corriendo, toman las bestias salvajes y se las comen» (131). Es notable coincidencia que el misionero Gilij, cuatro siglos más tarde, tome la visión en el ***achi*** de un ser con los pies al revés.

25 El imaginario de Juan de Mandavila fue bien conocido por sir Walter Raleigh, quien lo cita en 1596 en el caso del hombre sin cabeza, con rostro en el pecho: «Tal nación fue descrita por Mandeville, cuyas narraciones fueron catalogadas como fábulas por muchos años, mas ahora que las

(126) Espléndida reproducción de los mapas citados en Santos RODULFO CORTÉS, op. cit., *pág.* 133.

(127) John Gabriel STEDMAN, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, Chez F. Buisson, París, 1799 (An VII de la Republique), *pág.* XXXXII.



LÁM. 58 Tiburón, John Gabriel Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane,* Chez F. BUISSON (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* XXXXII, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

(128) Juan de MANDAVILA, *Libro de las Maravillas del Mundo*, edición facsimilar, Visor Libros, Madrid, 1984.

(129) MANDAVILA, op. cit., *págs.* 117, 132-133.

(130) GILIJ, op. cit., tomo I, *págs.* 222-223.

(131) MANDAVILA, op. cit., *pág.* 131.





LÁM. 59 Hombre con pie gigantesco (1), hombre con cabeza de perro (2), hombre con pies al revés (3), Juan de MANDAVILA, *Libro de las maravillas del mundo*, 1521, edición facsimilar de Gonzalo Santoja, Visor Libros, Madrid, 1984, *págs.* **103, 127, 132-133**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 60 Peces voladores, Girolamo BENZONI, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* **II**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 61 Espantosa e inaudita tempestad, Girolamo BENZONI, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* **XI**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

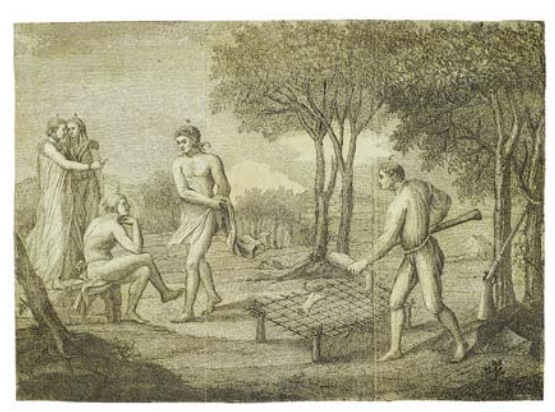
3

Indias Occidentales han sido descubiertas encontramos que muchas de las cosas que relató y que se consideraron hasta ahora como increíbles son verídicas» (132). El amigo de la reina Isabel I creyó que había encontrado a estos hombres sin cabeza en las riberas del río Caora, seguramente Caura: «En este último existe una nación que se distingue porque las cabezas de sus gentes no aparecen sobre sus hombros y aunque se crea que esto es una fábula, yo he resuelto creerlo porque todos los de la Provincia de Arromaia y de Canuri afirman lo mismo. A estos hombres los llaman ***Ewaipanomas*** y se dice de ellos que tienen los ojos en los hombros, la boca en el medio del pecho y una trenza de cabello que les nace atrás en la espalda» (133).

(132) Raleigh, op. cit., *pág.* 134.

(133) Raleigh, op. cit., *pág.* 134.

26 Fue reiterativa la visión de los conquistadores europeos en que gran parte de las islas antillanas y de Tierra Firme estaban pobladas de **lestrigones**, individuos de algunas de las parcialidades de antropófagos que, según las historias grecolatinas y poemas mitológicos, encontró Ulises en su fabulosa navegación. Mandavila también describe el accionar de antropófagos en una isla mítica en su imaginario viaje. Muy pronto, estos **lestrigones** u otros antropófagos fueron acoplados a la imagen de los caribes caníbales. La práctica de la antropofagia fue exagerada y ampliamente difundida en los grabados de De Bry y en múltiples mapas geográficos del Nuevo Mundo. Los sacrificios humanos y los ritos caníbales suscitaron grandes temores en la penetración geográfica a lo desconocido.



LÁM. 62 Práctica de antropofagia, «Indiani dell' alto Orinoco», grabado de Liberio de Niccolo Garrini, F. S. Gilij, *Saggio di Storia Americana (Ensayo de Historia Americana)*, tomo II, *pág.* 52, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

27 La geohistoria de las ilusiones del imaginario americano, especificadas en las Tierra Firme venezolana, culminan en múltiples visiones de paisajes míticos, emplazándose en estos territorios algunos de los posibles sitios peligrosos donde deambulan entes excepcionales, como las amazonas y otros seres fabulosos. Estas fabulaciones generadas en el Viejo Mundo europeo se trasladaron en la figuración de cinéfalos y acéfalos de Guayana en la cartografía de Teodoro de Bry y de Jodocus Hondius, o en los híbridos de *La cosmographie universelle* de A. Thevet, editada en 1575.

28 Lo fabuloso del Viejo Mundo se fue mezclando con los mitos indoamericanos, antillanos y suramericanos, expresándose una real configuración territorial en el sur del entonces territorio de la Venezuela irredenta, donde se marcó, como en otros países suramericanos la transfiguración del topónimo que evocaba el mítico país de las amazonas, topónimo donde parece converger en territorios del interior continental el legado grecolatino de los espacios asiáticos de estas peligrosas mujeres guerreras y la transmisión del mito taíno de la isla de Matinino y ancestrales legados de pueblos arawacos guayaneses. Ello se expresó directamente en la toponimia homónima que cubre la mayor parte del territorio suramericano, inmortalizada, en el caso de la sensibilidad nacional, en la denominación del actual estado Amazonas en la Venezuela profunda.

29 La antigua leyenda de las amazonas del Viejo Mundo se remonta a textos de Homero, Heródoto, Hipócrates, Plutarco, Plinio y otros autores clásicos, como Quinto Curcio, y en diversos tratadistas medievales hispánicos y en novelistas de caballerías. Fue notorio que estas ilusiones de las amazonas habían mantenido plena vigencia en el imaginario colombino y de navegantes, cronistas y conquistadores, a través de las obras de Marco Polo y de Juan de Mandavila, que las ubicaban escondidas en una recóndita isla del Asia denominada **isla de las Hembras**, según lo citaba Marco Polo.

30 Cristóbal Colón, antes de su arribo pariano, no dudaba de su existencia, lo que se observa en sus numerosas apostillas en que comenta e interpreta

las menciones a amazonas asiáticas en diversos textos de su biblioteca, en especial en los de Marco Polo, escribiendo incluso en su primer viaje, en el Diario de los días 13, 15 *y* 16 de enero de 1493, que se le había informado por un indígena de la existencia de una isla de hombres feroces, denominada Carib, y de la isla de Matinino, identificada con la actual Martinica, rica en oro y cobre, poblada de mujeres solas, guerreras. El día 15 de enero anotaba especificaciones: «y a la de Matinino, que diz que era poblada toda de mugeres sin hombres» (134). Planteó la posibilidad, en caso de arribar a esta isla de mujeres, de capturar cinco o seis de ellas para llevarlas a los Reyes Católicos. Tenía la intención de explorar la isla, pero después renunció, dirigiéndose entonces directamente a la travesía de retorno a España: «Pero dudava que los indios supiesen bien la derrota, y él no se podía detener por el peligro del agua que cogían las carabelas, más diz que era cierto que las avía y que cierto tiempo del año venían los hombres a ellas de la dicha isla de Carib, que diz qu'estava d'ellas diez o doze leguas, y si parían niño enbiávanlo a la isla de los hombres, y si niña, dexávanla consigo» (135).

(134) Cristóbal Colón, ***Diario del primer viaje***, reproducido en la obra editada por Juan Gil, *Cristóbal Colón. Textos y Documentos completos*, op. cit., *pág.* 197.

(135) Cristóbal Colón, ***Diario del primer viaje***, op. cit., *pág.* 199.

31 Esta noticia de la probable existencia de las amazonas antillanas se difundió rápidamente en Europa, gracias a las numerosas traducciones de la célebre carta colombina al escribano de ración de los Reyes Católicos, Luis de Santángel, fechada el 15 de febrero de 1493, redactada en la carabela de regreso sobre las aguas de las islas Canarias: «Así que mostruos no he hallado ni noticia, salvo de una isla que es Carib, la segunda a la entrada de las Indias, que es poblada de una iente que tienen en todas las islas por muy feroces, los cualles comen carne humana. Estos tienen muchas canuas, con las cuales corren todas las islas de India, roban y toman cuanto pueden… Estos son aquellos que tratan con las mugeres de Matinino, que es la primera isla partiendo de España para las Indias que se falla, en la cual no ay hombre ninguno. Ellas no usan exercicio femenil, salvo arcos y frechas, como los sobredichos de caña, y se arman y cobigan con launes de arambre, de que tienen mucho» (136). En la sensibilidad mítica colombina se observa que arma a las pretendidas amazonas taínas con arcos y flechas de caña y las viste con **launes de arambre**, expresión del castellano medieval que expresa láminas de cobre en las armaduras antiguas. Para Cristóbal Colón este hallazgo de amazonas guerreras le indica haber arribado a Asia.

(136) Cristóbal Colón en carta a Luis de Santángel, sobre las islas Canarias, 15 de febrero de 1493, op. cit., *págs.* 224-225.

32 Además, los escritos colombinos dan una aproximación indirecta al legado taíno de las amazonas antillanas, lo que al año siguiente, en 1494, fue reiterado al recogerse tradiciones orales aborígenes sobre la isla de Matinino por fray Ramón Pané en su recopilación de mitos intitulada *Relación acerca de las antigüedades de los indios* (137). Este mito antillano de las mujeres sin hombres y sus implicaciones de honda raigambre cultural en el circuncaribe aborigen ha sido planteado en aportes recientes: «El mito de las amazonas de Colón se disolvió prontamente para ser retomado por otros exploradores en diversas partes del Nuevo Mundo. Pero independientemente de lo que Colón y sus acompañantes creyeron o dejaron de entender, los indios de las Antillas y sus parientes venezolano-guayaneses tenían entre sus creencias míticas un importante relato sobre cómo las mujeres y los hombres se habían separado en el tiempo sagrado» (138).

(137) José Juan Arrom, *Fray Ramón Pané: Relación acerca de las antigüedades de los indios. Siglo XII*, México, 1974.

(138) Jalil Sued-Badillo, ***El mito indoamericano de las mujeres sin hombres***, artículo en *Boletín de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, núm. 40, junio 1986, CEDLA, *pág.* 17.

33 La semejanza entre la **isla de las Hembras** de Marco Polo con la antillana **isla de Matinino** tocó a los epígonos de Cristóbal Colón. Todo ello explica que en la sensibilidad euroamericana desde los tiempos de la conquista

se asoció el mito clásico europeo de las mujeres amazonas guerreras con el mito taíno antillano de las mujeres sin hombre. Se dio un proceso de confrontación primera entre ambos mitos muy similares en su forma y contenido, confundiéndose luego unos y otros.

34 Más tarde, se evidenciaron reapariciones periódicas del mito de las amazonas. En las *Décadas* de Pedro Mártir de Anglería se observó un escepticismo crítico acerca de la visión colombina de las amazonas. En cambio, en 1519, fue un gran promotor Martín Fernández de Enciso en su *Suma de Geografía*, siendo tocada su hipersensibilidad con las míticas amazonas.

35 En el caso de las Amazonas suramericanas la transfiguración mítica se verificó en las riberas del mayor río del continente, denominado con anterioridad Marañón y rebautizado como río de las Amazonas. Este imaginario quedó imperecedero en el territorio por la expedición de Francisco de Orellana que recorrió este río desde el piedemonte ecuatoriano-peruano hasta su desembocadura en el Atlántico, y navegando luego hasta isla de Cubagua donde llegó en septiembre de 1542, quedando descritas las bellas mujeres guerreras en el relato del viaje realizado por el sacerdote dominico Gaspar de Carvajal, cronista de la expedición, en su libro *Relación del nuevo descubrimiento del famoso río Grande de Amazonas*. Fue reforzado este topónimo con la expedición de Pedro de Texeira en 1639, relatada en el libro del sacerdote Cristóbal de Acuña intitulado *Nuevo Descubrimiento del Gran Río de las Amazonas* (Madrid, 1641).

36 Lo fabuloso se fue plasmando en topónimos reales: esta leyenda de las Amazonas se expresó firmemente en su homónimo en el sur de los actuales territorios venezolanos. Desde la época de los Welser se mantuvo una expectable hipersensibilidad acerca de la existencia de amazonas en el país profundo. Ello despertaba la fantasía codiciosa de los conquistadores, como se observa en la narración del guipuzcoano Cristóbal de Aguirre en su declaración a lo acontecido en enero de 1543, cuando la expedición de Felipe de Hutten encontró **dos coronas de oro** en territorio de los Llanos: «en una escaramuza prendieron al principal de ellos llamado Capta, el cual les dio dos coronas de cabeza grandes de oro fino y preguntado de donde había las dichas coronas dijo que las hubo de las amazonas donde afirmó haber estado» (139). Probablemente correspondían a diademas de origen muisca que por diversos tráficos entre las etnias indígenas llegaban hasta los Llanos venezolanos.

37 A finales del siglo XVI Walter Raleigh, hombre de su tiempo, también había quedado prendado de la posibilidad del encuentro de las amazonas. Asegura que su existencia está comprobada en muchas historias pertenecientes a distintas épocas y lugares. Las ubica al sur del río Amazonas, en la Provincia de Topago, expresando en su fabulosa imaginación osadas descripciones de la vida sexual de estas amazonas guayanesas, enfatizando en su crueldad sanguinaria.

38 Esta leyenda de las amazonas americanas se mantiene plenamente vigente hasta la primera mitad del siglo XVIII. El geodesta y naturalista francés Charles Marie de La Condamine insiste en ello en el extracto del diario de observaciones de su viaje de la Provincia de Quito al Pará por el río de las Amazonas publicado en Amsterdam en 1745, planteando el traslado de las amazonas a la Guayana española, en el territorio venezolano: «Encontrarialas **Orellana** en las orillas del Río, y despues se retirarian tierra a adentro. Si oy no parecen, muchas otras Naciones **Indias**, despues que vieron **Europeos**, se han internado en las selvas, y no hay mas noticia de ellas. Y es de notar, que todas nuestras averiguaciones, y tambien las que

(139) *Juicios de Residencia en la Provincia de Venezuela. I. Los Welser*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1977. *Declaración de Cristóbal de Aguirre*, Coro, 10 de junio 1546, *pág.* **495**.

hizo el **P. de Acuña**, concurren todas sin excepcion en colocar el sitio házia donde se retiraron las **Amazonas** modernas, en el centro de la **Guayana**, en un parage donde ny los **Portugueses** del **Pará**, ny los **Franceses** de **Cayana**, ny los **Holandeses** de **Surinam**, penetraron hasta oy. A demas de esto, es muy dable que despues de su primera transmigración hayan mudado sitio otra vez, como se puede inferir de nuevas informaciones hechas en el año de 1725 en la Provincia de **Venezuela**» [140]. ▬

39 Más aún, el misionero jesuita Gilij, siguiendo a La Condamine, del cual reproduce los párrafos pertinentes, las ubica siguiendo indicaciones de los indígenas que habitaban la región, en las comarcas del Cuchivero: «Como preguntase yo pormenorizadamente a los quaquas, habitantes del Cuchivero, sobre las naciones que habitan en las orillas y en las cercanías de este río no sin renombre, una vez enumerados los aquerocotos, los payures y otros, me nombraron finalmente a una cuyo nombre es este: ***Aikeam'-benanó***. Era yo, gracias al Señor, en estado de discernir no sólo los nombres compuestos de los simples, sino de entender el significado. ¿Cómo –dije al indio Vachá, que en un corro de quaquas lo contaba– ¿cómo una nación de solas mujeres. Esto quiere decir la palabra citada. Así es, dijo él. En el alto Cuchivero hay una nación que se compone de solas mujeres. Es sumamente belicosa, y en vez de hilar algodón como nuestras mujeres, fabrica de contínuo cerbatanas y otros pertrechos de guerra. Una vez al año –continuó él– admiten a hombres y éstos con los voqueares, nación vecina suya y de la misma lengua que los tamanacos. Enseguida que están embarazadas, les dan en premio cerbatanas, y los devuelven a sus países. En dando a luz matan a los varones y guardan las mujeres para perpetuar su nación» [141]. ▬

40 El misionero Gilij no se limitó a exponer esta posibilidad transmitida por los indígenas y La Condamine sino que lo reiteró enfáticamente: «Quedo no poco maravillado, después de tan bien fundadas premisas, de esta extraña consecuencia. Y sin embargo, atendidas las informaciones tomadas por él, quedaba todavía por ver si estaban, al menos en parte, en el lugar que tantas veces le fue indicado, y no estaban ya deshechas del todo las amazonas o por guerras tenidas con otros o por cansancio del celibato temporal. Yo soy de parecer que existen todavía, y como sin haber sabido antes lo que la Condamine escribió hallé casi casualmente que están cerca del Cuchivero, y aportó a esta historia una luz que antes no tuvo, así quizá alguno con el decurso de los años vendrá que diga sin mentiras haberlas visto y tratado. Pero hoy las creo bastante pocas, y en número que no excede el de las otras naciones del mediodía» [142]. ▬

41 Este crédulo e ilusionado sentimiento del país de las amazonas en la Orinoquia venezolana fue una licencia destinada a quienes disfrutan de lo inédito y de lo maravilloso, como él mismo lo reconoce: «Libres ya de las cosas que más podían urgir a los literatos o más bien a aquellos que gustan de las novedades y lo maravilloso en la historia, demos, antes de meternos en la vasta materia de los vegetales y de los animales terrestres, demos, digo, una ligera ojeada, volviendo los ojos a todas partes, a varias cosas del continente» [143]. Delicada sensibilidad mostrada por el recio misionero dando cabida en su espíritu religioso al vuelo del imaginario. ▬

(140) Monsr. de La Condamine, *Extracto del Diario de Observaciones hechas en el viage de la Provincia de Quito al Pará, por el río de las Amazonas, y del Pará a Cayana, Surinam y Amsterdam*, Amsterdam, MDCCXLV, edición facsimilar del Banco Central del Ecuador, Quito, 1986, *pág.* 58.

(141) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 148.

(142) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 151.

(143) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 152.

Sentimientos de tristeza y angustia ante paisajes inéditos



Golfo de Paria

Golfo Triste

Golfo Triste de Paria *y* Trinidad

Lúgubre planicie

Asiento de desesperación *y* desolación

Antesala de las puertas del infierno

Los peligros del páramo

Zambumbia

Golfo del Infierno

Un río del infierno



LÁM. 64 Mapa de la cuenca del Caribe; costa de Venezuela, lago de Maracaibo, con poblado llamado «Benezuela» e indicación de río del Infierno, Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *págs.* 10-11, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 63 Marsh in Terra-Firma, John Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'interieur de la Guiane*, 1799, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 65 Luces, vegetación y aguas paradisíacas, atardecer en Uquire, península de Paria, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA FABIÁN MICHELANGELI

1 El encuentro de paisajes desconocidos produjo desconcierto en descubridores y viajeros. La descomposición sensitiva ante territorialidades nuevas ocasionó en muchos casos angustia y tristeza. A ello se agregan hondas desavenencias perceptivas frente a las mismas comarcas o accidentes físicos. ▬

2 Un caso relevante de percepción negativa fue el cambio de actitud ante el **golfo de Paria** reconocido como antesala paradisíaca por Colón. De la magnificencia del topónimo aborigen Paria, grabado en mapas y difundido en textos europeos de selección, se pasó al final de los siglos coloniales al topónimo **golfo Triste**. Topónimo que se fue marcando en numerosas piezas cartográficas hasta comienzos del siglo XX. ▬

3 Las indicaciones cartográficas colombinas y de los primeros navegantes andaluces fueron recogidas rápidamente por Pedro Mártir de Anglería, quien editó en latín en prensas sevillanas en 1511 el libro primero de las *Décadas*, con un mapa impreso donde se señalaba la estratégica situación del golfo de Paria en el mar Caribe. Otros testimonios veraces del proceso del engrandecimiento territorial de Paria hasta alcanzar su máxima expresión geográfica quedaron cartografiados en obras básicas, como en 1509 en la carta de Andrés de Morales, piloto y sagaz reconocedor en terreno de la realidad espacial litoral pariana; en el mapa de Diego de Ribero y en el atlas e islario de Alonso de Santa Cruz, erudito en el pilotaje pariano. En forma sucinta aparecen representados los resultados geográficos de las exploraciones parianas en el primer tratado y descripción del Nuevo Mundo en 1519 en la *Suma de Geographia* del bachiller Martín Fernández de Enciso. ▬

4 El nombre de Paria fue uno de los topónimos indígenas más afortunados por lo temprano y persistente de su vigencia. En las grandes representaciones cartográficas europeas de las primeras décadas del siglo XVI fue señalado en forma amplia. Los perfiles de la península y golfo homónimo se señalan con diversa exactitud en la *Carta de Navegación* anónima de 1502 denominada de Kunstmann; en el *Planisferio* de Pesaro (1502-1503), probablemente inspirado en la obra cartográfica de Américo Vespucio y Juan de la Cosa; en las *Cartas de Navegación* de Nicolás Caverio (1501-1502) y de Alberto Cantino (1502); en el Mapamundi Contarini-Rosselli (1506) y en el famoso mapa de Martin Walseemüller (1507), donde aparece el nombre de *Terra Parias* (144). Más tarde, en importantes obras cartográficas y geográficas europeas el topónimo se indica con algunas variaciones. La mención más antigua que registra el esplendor de Paria se observa en el *Portulano* de Pietro Coppo, editado en Venecia en 1529, donde se le señala como «la tierra Paria o mundo nuevo por su grandeza» (145). ▬

(144) Hermann González Oropeza, *Atlas de la historia cartográfica de Venezuela*, Enzo Papi Editor, Caracas, 1987, *págs.* 24-25, 77-81. Dando amplias referencias al tema.

(145) Pietro Coppo, *Il Portolano*, traducción y edición de Marisa Vannini. *El mar de los descubridores*, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1989, *pág.* 182.

5 A partir de la primera década del siglo XVI se fue evidenciando la pérdida del esplendor de Paria. En años posteriores sólo fueron quedando relictos efímeros, que demoraron la certeza de esta decrepitud en cercanos espacios antillanos y lejanos sitios europeos, obnubilados por las perlas de Nueva Cádiz de Cubagua. Tras el descubrimiento de los grandes imperios continentales azteca e inca, el sistema de rescate con poblamiento efímero de rancherías y factorías en Paria, costa de las Perlas, islas margariteñas y tierra de Zenúes en el Darién, fue quedando obsoleto. Perdido el interés por los esclavos indígenas dado su disminución demográfica y el incremento de la trata negrera, agotados los grandes placeres perlíferos y saqueados los reservorios de oro guanín en poblados y cementerios indígenas, la costa del golfo de Paria tomó un papel secundario, siendo desplazada por otros puntos de referencia en el Nuevo Mundo. ▬

6 A mediados del siglo XVI se iniciaba el proceso de abandono de la quimera pariana. Con fina percepción Alejandro de Humboldt lo señalaba a comienzos del siglo XIX: «Ha sucedido con Veragua como con Darién, Urubá, Cubagua y la costa de Paria, cuyos nombres conoció toda la Europa civilizada hasta mediados del siglo XVI. Las primeras tierras que se descubrieron están hoy olvidadas y casi desiertas» (146). Al diezmarse la población indígena, romperse el equilibrio ecológico con la irrupción de formas de vida depredadoras ambientales y desaparecer recursos naturales acumulados por milenios, quedaron sólo relictos paisajísticos que perduraron en su desolación. Había advenido el sentimiento negativo de arribar a unas comarcas tristes, que denotaban pesadumbre y melancolía.

7 Testimonios cartográficos impactantes del cambio perceptivo se evidencian entre finales del siglo XVII y comienzos del siglo XVIII. En un plano anónimo de la isla de Trinidad, sin fecha y lugar de elaboración, depositado en el Archivo General de Indias en Sevilla, se indica el cambio perceptivo dubitativo al señalarse juntos los topónimos **golfo de Paria** *o* **golfo Triste**. En otro plano coetáneo ya no hay duda al respecto señalándose sólo el topónimo de **golfo Triste** (147).

8 En el siglo XVIII la mención como **golfo Triste** al otrora **golfo de Paria** es unívoca en la mayor parte de la cartografía y descripciones geográficas. En el mapa que señala la edición en Madrid en 1741 del libro del misionero José Gumilla se señala con toda precisión el topónimo de **golfo Triste**, lo mismo que en el *Mapa de Cumaná* de 1761 de José Diguja y en el mapa de Luis de Surville que acompaña la *Historia Corográphica* de fray Antonio Caulín en 1778 (148). En la *Carta del Departamento del Orinoco ó de Maturín*, inserta en el Atlas que acompaña la obra de José Manuel Restrepo, *Historia de la Revolución de la República de Colombia*, editada en París en 1827, se denomina **golfo Triste de Paria y Trinidad**.

9 En efecto, en el siglo XIX se plantea nuevamente la duda al haberse recuperado en parte sus paisajes. En el *Atlas* de Agustín Codazzi de 1840 se señala en el *Plano de la Provincia de Cumaná* el señalamiento al **golfo de Paria** *o* **Triste** y en su *Resumen de la geografía de Venezuela* especifica entre los golfos el de Paria «llamado por algunos Golfo Triste» (149). Incluso en libros de texto que circulaban a comienzos del siglo pasado se señala lo mismo: «El Golfo de Paria, llamado también Triste…» (150).

10 El impacto de sentimientos negativos ante los paisajes marítimos y litorales de la amplia entrante del mar Caribe en el litoral septentrional centro-occidental entre Tucacas y Puerto Cabello llevó a bautizarlo también como **golfo Triste**. Ello se popularizó tempranamente, a partir de 1604, con la edición de la obra de Antonio de Herrera, donde aparece el mapa intitulado *Descripcion del Districto de la Audiencia de La Española*, que incluye una mención inequívoca a este **golfo Triste**. Así quedó inmortalizado en la toponimia de múltiples otros mapas: en los de Wilhelm y Johannes Blaeu, Amsterdam, 1635; en *Terre Ferme* de Nicolás Sansón D'Abbeville, 1656; en *Terre Ferme* de Nicholas de Fer, 1705, donde se reitera Golfe de Tristesse; en el *Map of the West Indies* de Herman Moll, 1727, donde se señala como G. of Triest; en el intitulado *A New and Accurate Map of Terra Firma and the Caribbe Island* de Eman Bowen en 1747; en *Amérique Méridionale* de Didier Robert de Vaugondy en 1750; en la espléndida obra cartográfica jesuita *Provincia Quitensis* de Carolo Brencano y Nicolao de la Torre editada en 1751; en la *Carte de la Terre Ferme, de la Guyane et du Pays des Amazones* de Rigoberto Bonne en 1785; del *Mapa General del Nuevo Reino de Granada* de orden del Virrey D. José

(146) HUMBOLDT, op. cit., *pág.* 269.

(147) Reproducción de los mapas en Santos RODULFO CORTÉS, *Cartografía antigua de Guayana*, op. cit., *págs.* 146, 149.

(148) Reproducción de los mapas de GUMILLA, José DIGUJA y SURVILLE en S. R. CORTÉS, *Cartografía antigua de Guayana*, *págs.* 169, 192, 224.

(149) Agustín CODAZZI, op. cit., carta núm. 12 y en *Resumen de la geografía de Venezuela*, edición de la Biblioteca Venezolana de Cultura, Caracas, 1961, *pág.* 10.

(150) Doctor J. D. VILLEGAS RUIZ, *Compendio de Geografía de Venezuela*, tercera edición, Caracas, 1908, *pág.* 17.

Ezpeleta de 1790, reproducido en 1816 por orden del general Pablo Morillo; en la *Carta del Departamento de Venezuela*, inserta en la ya mencionada historia de 1827 de José Manuel Restrepo. En cambio, Codazzi no lo nombra entre los principales golfos venezolanos. Seguramente por no considerarlo por tal por su amplísima entrante. Sin embargo, ello fue subsanado en ulteriores obras geográficas de la segunda mitad del siglo XIX, precisándose incluso, en los libros de texto de inicios del siglo XX: «*El golfo Triste*, que se extiende desde la Punta de Chichiriviche, del Estado Lara, hasta Puerto Cabello, en el Estado Carabobo…» [151].

(151) Villegas Ruiz, op. cit., *pág.* 17.

11 Entre las múltiples percepciones que demuestran la expresividad negativa del topónimo nos parece sumamente ilustrativa la visión del Conde de Ségur en febrero de 1783: «Mientras más se acerca uno a las costas de este continente, la masa sombría de esas altas montañas parecen difundir sus sombras sobre el mar y propician pensamientos melancólicos en el alma. Sobre todo sus fondos, o mejor dicho sus golfos, presentan al ojo un espacio tan negro que se creería, al entrar en ellos, penetrar en el reino de los manes. Por esta razón, nunca un nombre fue tan justamente aplicado como el de Golfo Triste que se le da al Golfo de Puerto Cabello» [152].

(152) Louis-Philippe, conde de Ségur, ***Memorias, recuerdos y anécdotas***, reproducida en la obra editada por Carlos F. Duarte, *Misión secreta en Puerto Cabello y viaje a Caracas en 1783*, Fundación Pampero, Caracas, 1991, *pág.* 307.

12 En el transpaís también fueron percibidos con gran sentimiento de tristeza y desolación los paisajes más áridos de la depresión barquisimetana. El coronel William Duane hizo referencia en diciembre de 1822 a esta travesía como una ruta en lúgubre planicie, muy apropiada para servir de escena a las imaginaciones de Milton, Virgilio o John Bunyan: «El martes 10 de diciembre salimos de Barquisimeto y comenzamos a recorrer su árida e inhóspita planicie. Al principio subimos por una cuesta y atravesamos una aldea, que hubiera podido servir a la imaginación de John Bunyan para situar en ella el asiento de la desesperación y la desolación. De ahí en adelante la ruta siguió en línea recta hacia el oeste. No hay palabras que permitan transmitir una impresión suficientemente clara y expresiva de esta llanura, de la vegetación que la cubre, ni de las montañas que surgen primero al noroeste, aparentemente calizas y mostrando aquí y allá algunos macizos o fajas rastreras de espinoso cactus; aunque en ciertos sitios de sus laderas parecía crecer alguna hierba, ésta presentaba el color de la cal por donde reptaba ralamente. Enormes barrancos se abrían en los costados de estos cerros calizos, una de cuyas vertientes reverberaba con el brillo de los rayos del sol, mientras la otra permanecía en la sombra proyectada desde la altura, y era lo único que interrumpía aquel panorama monótono y lúgubre» [153].

(153) William Duane, *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823*, Instituto Nacional de Hipódromos, Colección Venezolanista, Serie Viajeros, Caracas, 1968, tomo I, *págs.* 238-239.

13 La hipersensibilidad negativa de Duane le lleva a exagerar los rasgos de este ámbito geográfico, dominado por las cactáceas y los grises de sus suelos áridos calizos, presentándolo como la antesala de las puertas del infierno, citando incluso un verso del libro primero del *Paraíso Perdido* de Milton: «El cactus rastrero común (opuntia) abundaba a la orilla de aquella compacta vegetación, por donde al parecer se abrió en otro tiempo un camino a través de esta lóbrega planicie, la cual hubiera podido ahorrar a los poetas todo esfuerzo de inventiva –a causa de lo apropiadamente que refleja la más solitaria desolación– para describir las fronteras del infierno y el valle del pecado o de la muerte.

Cual si del rayo heridas las encinas
del bosque, o los pinos del collado,
alzan aún sus troncos altaneros,
sin hojas ya, y la tostada copa,
en el marchito erial…
…La ruta hasta las puertas del infierno
lindaba en sus orillas con el caos.

LÁM. 66 Sierra de la Culata, estado Mérida.
FOTOGRAFÍA: ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 67 Sierra de la Culata, estado Mérida.
FOTOGRAFÍA: ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

14 El calor era ardiente mientras andábamos al trote por aquella vía de temerosa uniformidad, donde no se veían hombres, animales, ni pájaros, ni tampoco arroyuelo alguno que mitigara nuestra sed. La tierra que desprendían las mulas con sus cascos estaba formada por una mezcla de cal y de grisáceas cenizas; y después de haber avanzado cierto trecho, advertimos que en varios sitios se había hundido una masa compacta del suelo a unos diez o doce pies de profundidad. La superficie de la parte que se había ido al fondo estaba en línea perpendicular con el quebrado borde del camino y tenía una extensión aproximada de trescientas yardas por cincuenta, bajo el antiguo nivel»[154]. ▬

15 Desde los tiempos coloniales era sumamente peligrosa la travesía de los páramos andinos, que se reconocen por encima de los tres mil metros de altitud, con bajas temperaturas medias inferiores a 9°Celsius, dominados por fuentes vientos y frecuentes cambios climáticos tempestuosos, despoblados de vida humana y escasos recursos con su rala vegetación de pajonales, en los que predomina sólo el frailejón. Durante el período del Encuentro los indígenas andinos todavía temían el paso de los páramos, creyendo que al fallecer sus almas irían allí, convirtiéndose en venados u osos, lo que se demuestra en el *Catecismo en la lengua Mosca o Chipcha y Confesionario*, de comienzos del siglo XVII atribuido al sacerdote jesuita José Dadey. ▬

16 La persistencia de los peligros del páramo se mantuvo durante todo el período de la Venezuela hispánica. Incluso en los albores de la Venezuela Republicana, en diciembre del año 1822, Richard Bache, oficial del ejército de los Estados Unidos, narró con honda sensibilidad las dificultades del paso de los parajes parameros: «Después de nuestra partida de La Puerta, a las 7 a.m., atravesamos una elevada montaña, llamada **páramo**. En la cumbre nos encontramos con un viento intenso, penetrante y helado; desde ahí se domina, sin embargo, una perspectiva muy amplia, pero de aspecto sumamente desolado. En efecto, no se divisa un solo lugar populoso o aldea de pintoresca apariencia, ni el menor vestigio de habitaciones o seres humanos, sino el áspero sendero de dificultoso tránsito, además de las rústicas y numerosas cruces de madera puestas en la fila por viandantes devotos y fatigados, y las cuales son los únicos testigos que llevan a nuestro ánimo la convicción de no hallarnos solos en el mundo. Mientras se cruza el páramo, el viento –cuyo ímpetu, por no encontrar obstáculos en su carrera, es a veces tan fuerte que casi no deja avanzar y hace escocer los ojos– pasa sin hacer ruido y produce una desazón indefinible, ante el temor de que pueda cobrar mayor violencia aún aquel elemento de la naturaleza, invisible e inaudible, y barrernos de la faz de la tierra. Aquellas estupendas masas de rocas, así como su altura y su lejanía, le dan al hombre la sensación de su completa insignificancia. Convencido así el viajero de la absoluta impotencia del hombre cuando no forma parte de un conglomerado social, procura no alejarse de sus compañeros de ruta, para estar en capacidad de ofrecer o recibir ayuda; y penetrado de un temeroso sentimiento de humildad y de genuina devoción, acelera en silencio el ritmo de la marcha, ansioso de ganar al fin la tierra feraz y guarecida de algún oculto valle, animado por el bullicio de sus moradores, a objeto de recuperar, en ese ámbito ya más reducido, la importancia como individuo que había perdido en las alturas, y ensalzar desde sitio más seguro el inmenso poderío de los árbitros de la creación»[155]. ▬

17 En 1885 el viajero colombiano Isidoro Laverde describió con gran sensibilidad su paso del temido páramo de Mérida a partir de la posada de

(154) W. DUANE, op. cit., tomo I, *pág.* 240.

(155) Richard BACHE, *La República de Colombia en los años 1822-23. Notas de viaje. Con el itinerario de la ruta entre Caracas y Bogotá y un Apéndice*, Instituto Nacional de Hipódromos, Colección Venezolanista, Serie Viajeros, Caracas, 1982, *págs.* 159-160.

Apartaderos, enfatizando en su imponencia: «El intenso frío que allí se siente, lo desmantelado de la casa y la pésima alimentación con que el viajero trata de calmar los rigores del hambre, avivada por el ejercicio y estimulada con la frialdad de la atmósfera, ayudan á desconsolar el ánimo, de antemano preocupado con los peligros á que se ha expuesto algunos al atravesar el páramo. A las siete de la mañana del siguiente día, después de desayunarnos con **zambumbia** (agua de panela), emprendimos la subida. El día estaba resplandeciente de luz y sólo nos mortificaba al comenzar á trepar la cuesta un airecillo tan sutil y penetrante, que parecía cortarnos la piel y nos paralizaba por instantes la respiración. Cuando coronámos la altura, un vasto y bellísimo horizonte se desplegó á nuestra vista. El cielo se ostentaba completamente azul, sin que la más ligera nubecilla viniera á empañar su transparente diafanidad: á nuestro alrededor la raquítica y descolorida vegetación de esos agrestes sitios mostrábase como en lucha permanente con las escarchas y el hielo; los míseros arbustos y los desapacibles frailejones adheridos á las grandes piedras, dijéranse más bien adornos sepulcrales que señales de vida de la pujante naturaleza; y á trechos, el agua congelada, formando pequeñas planchas cristalinas y abrillantadas, recordaban la altura á que nos encontrábamos. La naturaleza aislada de todo contacto humano, majestuosa é imponente, nos rodeaba como pretendiendo imponérsenos con sus mudas y misteriosas fuerzas» (156). ━

18 Posiciones sumamente extremadas se mantuvieron durante siglos en referencia al establecimiento en paisajes húmedos y sumamente calurosos. El caso más relevante fue la hipersensibilidad negativa ante paisajes del lago de Maracaibo y golfo de Venezuela. En el mapa de Johannes Ruysch, impreso en 1508, y en la edición de Estrasburgo de 1513 de la Geografía de Ptolomeo, publicada por Martín Waldseemüller, se señala que en la zona del golfo de Venezuela se emplaza el topónimo **golfo del Infierno**, lo que ha sido conjeturado por el historiador de la cartografía P. Hermann González como originado en las altas temperaturas proverbiales en el área cercana de Coro y Maracaibo (157). Asimismo, en el mapa de la cuenca del Caribe ilustrado por De Bry para la *Americae Pars Quarta*, edición de 1594, se señala **un río del infierno** en la zona de Maracaibo. ━

(156) Isidoro Laverde, *Un viaje a Venezuela*, Imprenta de la Nación, Bogotá, 1889, *pág.* 191.

(157) Hermann González, op. cit., *págs.* 112, 114.

Plantas para hablar con los dioses; la utilización geohistórica de alucinógenos autóctonos



Hayo

Tabaco

Coca

Hai

Cestos *y* espuertas con *Hai*

Guanines

Ferias *y* trueques

Para el habla con dioses

Baperon

Raporon

Argebrista

Gocen dello

El cultivo de los Tomusas

Materia mágica

Alucinógenos *y* lenguaje del demonio

Yuri

Manilla

Cojoba

Cohoba

Niopo

Yopo

Yupa

LÁM. 68 Yanomamis inhalando yopo.
FOTOGRAFÍA BARBARA BRÄNDLI



LÁM. 69 Petaca y yopera piaroa, hoja de palma «uni», tejido en forma de damero, Bajo Ventuari, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA MORATINOS

1 Los alucinógenos autóctonos estuvieron presentes en los modos de vida de gran parte de las etnias que poblaron el territorio que hoy corresponde a Venezuela, al igual que en extensos territorios suramericanos, antillanos y mesoamericanos. Hubo un consumo prehistórico de estimulantes y alucinógenos extraídos de vegetales autóctonos, en especial de variedades del **hayo** y del **yopo**. Su utilización sacra, lo mismo que el tabaco, consistía en hacer viable el pretendido lenguaje con sus dioses. Así, para los cronistas y misioneros españoles, el hayo, el tabaco y el yopo, eran vinculados con prácticas diabólicas.

2 También eran utilizados como materias estimulantes y medicinales, lo que es descrito a escala americana en el caso del hayo por Fernández de Oviedo: «El efeto della es que discen los indios questa hierva les quita la sed y el cansancio; y juntamente con ella usan cierta cal hecha de veneras é caracoles de la costa de la mar, que así mismo traen en calabacitas; é con un palillo lo revuelven é meten en la boca, de quando en quando, para el efeto ya dicho. E aunque totalmente no les quite la sed ni el cansancio, dicen ellos que se quita, ó mucha parte dello, é que les quita el dolor de la cabeca é de las piernas; é estan tan acostumbrados en este uso, que por la mayor parte todos los hombres de guerra é los monteros é caminantes é los que usan andar al campo, no andan sin aquesta hierva» (158).

3 En el caso específico venezolano, fue altamente probable que se consumiera, tanto la auténtica **coca** [*Erythroxylum coca*], como otra especie del género de las eritroxiláceas, también conocida como **hayo** [*Erythroxylum gracilipes*] en las tierras altas y de altitud media en los espacios piedemontanos de los Andes y de la cordillera de la Costa. Asimismo, el uso de otra especie del citado género de las eritroxiláceas denominado ***hai*** [*Erythroxylum cumanense*], dominaba en las tierras bajas costeras y selvas húmedas.

4 Según Bartolomé Colón, informado por su hermano Cristóbal, los indígenas de Tierra Firme masticaban una hierba, posiblemente una droga en estrecha relación con la coca. En efecto, una planta similar a la coca por sus fines alucinógenos era consumida por diversas culturas aborígenes en el litoral caribeño. Había observado este hábito en los indígenas de Veragua que encontró el 17 de febrero de 1503. Años más tarde, en 1512, declaraba en un proceso: «…e porque ha visto los indios que se traen de Paria que usan traer en la boca una yerba que traen los de Veragua» (159). Se puede conjeturar que eran hojas de **hayo**, especie del género *Erythroxylum*.

5 Según lo relata Pedro Mártir de Anglería, el fraile dominico Tomás Ortiz que acompañó la expedición de Alonso Niño en 1499, notó que los aborígenes utilizaban para estos fines hojas de **hai**. La variedad del **hayo** [*Erythroxylum cumanense*] todavía se encuentra en estado natural en la región de Paria.

6 En efecto, los indígenas chiribichis que habitaban la región cumanesa de Chiribichi, comarca al occidente de las de Paria, en las cercanías del golfo de Santa Fe en Macarapana, utilizaban el ***hai*** para conservar la dentadura: «Desde los diez o doce años, cuando empiezan a sentir los estímulos de la concupiscencia, llevan todo el día en ambos lados de la boca hoja de árboles, como bulto de una nuez, y no se las quitan sino para comer o beber. Con esta medicina se ennegrecen los dientes hasta tomar la negrura del carbón apagado. Llaman a los nuestros en son de afrenta mujeres o niños porque gustan de tener blancos los dientes, y fieras silvestres por criar barba y cabellos; a ellos les duran los dientes hasta el fin





LÁM. 70 Yopo o Cojoba [*Anadenanthera peregrina*].
FOTOGRAFÍAS BRUNO MANARA

(158) Fernández de Oviedo, op.cit., tomo II, *pág.* **61**.

(159) *Pleitos Colombinos*, op.cit., Declaración de Bartolomé Colón, tomo III, *pág.* **98**.

de sus días, y no tienen jamás dolores de muelas, ni les entra caries» (160). Obviamente, el ***hai*** les servía además como estimulante y alucinógeno, y principal artículo de trueque con una amplia zona de irradiación.

7 Su monocultivo era sumamente cuidadoso, observándose una extremada atención a su adecuada irrigación y cercas de protección, no teniendo ningún otro cultivo que tuviera estas características de acendrada geografía cultural: «Son las antedichas hojas un poco más grandes que las del mirto, suaves como las del terebinto, y al tacto tienen toda la blandura de la lana o el algodón. A ningún otro cultivo se dedican más estos chiribichenses que al de los árboles que llaman **hai**, porque de sus hojas sacan para toda suerte de mercancías de su gusto. Por los campos de estos árboles abren acequias muy bien arregladas, y traen por ellas arroyos con que riegan sus sembrados con orden agradable. Cada uno cerca su parte rodeándola con una cuerda de algodón a la altura de la cintura de hombre, y tienen por sacrilegio el que alguno pise la posesión de su vecino, saltando la cuerda, y están en la firme creencia de que el violador de este derecho sagrado morirá pronto» (161). Este método excepcional, en los cultivos caribeños, también es referido por Fernández de Oviedo: «En la provincia de Venezuela é otra parte la siembran é cultivan é curan con mucha diligencia é cuydado en sus huertos, é cogen la simiente della, é después cogen las hojas é en manojos las secan é guardan» (162).

8 Al ser un producto fundamental, único, en sus operaciones de trueque con etnias cercanas y lejanas, los chiribichenses procesaban las hojas con sumo cuidado y las preparaban para largos recorridos: «es digna de mención la manera que tienen de cuidar el polvo de estas hojas para que no se eche a perder. Antes de triturar en polvo las hojas secas, se van a las selvas de los montes, donde hay innumerable multitud de conchas y caracoles a causa de la humedad de la tierra; y reuniendo gran cantidad de ellas, y poniéndolas en un horno que preparan con madera dura, les prenden fuego, y hacen una cal que mezclan con el polvo… Preparado así este polvo, lo ponen en cestos y espuertas, admirablemente tejidos de cañas palustres, y lo guardan hasta la venida de los mercaderes, que acuden en su busca como se acude a las ferias o mercados. Llevan grano de maíz, esclavos, oro o alhajas de oro, que ellos llaman **guanines**, para adquirir este polvo que usan todas las regiones vecinas para cuidar la dentadura y los mismos chiribichenses, tirando de la boca de hora en hora unas hojas, toman otras nuevas» (163).

9 Los tráficos prehispánicos de esta planta de los dioses eran sumamente importantes debido a que las condiciones ecológicas y culturales de las zonas de cultivo de las diferentes variedades del hayo no se repetían en todo el territorio, por lo que muchas etnias consumidoras debían adquirirlas en algunas pocas zonas productoras. Los trueques a partir del hayo y de los polvos de cal eran fundamentales en las numerosas ferias locales en todo el litoral septentrional caribeño venezolano.

10 En el extremo occidental del territorio continental caribeño venezolano se proporciona un testimonio de la amplia utilización de una variedad de hayo en el litoral de la península de la Guajira, percibida entonces como una isla, por Américo Vespucio en su Carta del Segundo Viaje, realizado en 1499 *y* 1500, dirigida por Pier Soderini, magistrado supremo de la República florentina, en agosto de 1504: «Encontramos en ella la gente más bestial y la más fea que vimos jamás, y era de esta manera: eran muy feos de gesto y cara, y todos tenían los carrillos llenos por dentro de una yerba verde que la rumiaban de continuo como bestias, que apenas

(160) Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo*, Editorial Bajel, El Ateneo, Buenos Aires, 1944, *págs.* 597-598.

(161) Mártir de Anglería, op. cit., *pág.* 598.

(162) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 62.

(163) Mártir de Anglería, op. cit., *pág.* 598.



LÁM. 71 Pipa cerámica, 8,7 cm de altura x 11,5 cm de largo, La Pura y Limpia, municipio Jiménez, Fase Bulevard, siglos II-VII D.C., Museo Antropológico de Quíbor, estado Lara.
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES

podían hablar; y cada uno traía al pescuezo dos calabazas secas, y una estaba llena de aquella hierba que tenían en la boca y la otra de una harina blanca que parecía yeso en polvo, y de cuando en cuando con un uso que tenían, mojándolo en la boca, lo metían en la harina y después se lo metían en la boca con los dos extremos en cada una de las mejillas, enharinando la yerba que tenían en la boca, y esto lo hacían muy a menudo…» (164). Vespucio y sus compañeros, en sus propias palabras, quedaron maravillados y desconcertados ante este consumo, aunque más tarde en encuentro más prolongado con los indígenas da una connotación utilitaria: «Andando hablando con ellos por la playa, y deseosos de beber agua fresca, nos hicieron señales de que no la tenían y nos ofrecían de su yerba y su harina, de modo que dedujimos que esta isla era pobre en agua, y que por defenderse de la sed tenían aquella hierba en la boca y la harina por la misma razón» (165).

11 En los primeros decenios de la conquista continúan testimonios de consumo de diversas variedades del hayo en numerosos otros sitios del país. Fuentes históricas de este período señalan que la costumbre de mascar hayo era general en las diversas etnias indígenas del norte de Tierra Firme, y «que al igual que el tabaco, éste era consagrado ritualmente por los shamanes, pero consumido también por los profanos y su uso se extendía a toda la comunidad» (166).

12 Siguió consumiéndose en oriente hasta comienzos del siglo XVI por los indígenas chiribichis en los paisajes homónimos cumanenses, aunque pronto desapareció completamente, al iniciarse el establecimiento de la colonización hispánica, siendo reemplazados sus cuidados cultivos por los del tabaco (167).

13 En el litoral centro-oriental, al oeste del emplazamiento de la etnia Chiribichi, se registran numerosos testimonios de su consumo por la etnia indígena Cumanagota. Allí se reitera el empleo para la fatiga, la sed y el hambre, de una variedad de hayo con su correspondiente utilaje: «Tornando á la historia é provincia de Cumanagota, es tierra algo seca, é por esto acostumbran traer los indios á la contínua una hierba en la boca, é traen un calabacito colgado del hombro ó del cuello con cal hecha de conchas: é chupan aquella cal muchas veces al día, porque dicen estos indios que con esto se sustentan é confortan ó suplen la sed é la hambre». Obviamente tenía otros usos sacros, por lo que probablemente el mismo cronista señala su extraordinario valor: «La hierba que se dixo de susso que traen en la boca para no hacer sed, es cosa que la precian mucho más que el oro» (168).

14 Ello se explica por su papel fundamental para el habla con los dioses, asimilándose más tarde a la coca: «Los cumanagotos, según Marc de Civrieux, consideraban a la coca como una planta de grandes poderes mágicos y medicinales, una especie de panacea universal, capaz de curar toda clase de males, por lo que su uso tenía una estrecha relación con la actividad shamánica. Los cumanagotos cuyas tierran eran algo secas, a decir de los españoles, obtenían las hojas de coca de los tumuza, quienes habitaban en la vertiente norte de las montañas húmedas de Cúpira y del río Tuy, en las que éstos obtenían grandes cosechas de hayo o coca» (169).

15 Fue notable el consumo ritual y profano del hayo en los indígenas caracas y etnias próximas, desde la zona costera de Los Caracas al *hinterland* de la serranía del Interior. En 1578 en la *Relación geográfica de Caracas* se precisa al respecto: «Hay unos arbolillos que echan una hoja como de granado muy blando que llaman hayo (y que) es muy preciada

(164) VESPUCCI, op. cit., carta desde Lisboa el 4 de septiembre de 1504 a Pier Soderini, *Carta de Américo Vespucio sobre las islas recién halladas en cuatro viajes suyos*, *pág.* 123.

(165) VESPUCCCI, op. cit., *pág.* 123.

(166) Beatriz BERMÚDEZ ROTHE, ***La coca: algunas notas sobre su uso tradicional en Venezuela y otros países de América***, en *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, octubre-noviembre-diciembre, 1998, tomo LXXXI, núm. 324, *pág.* 96.

(167) Adolfo ERNST, ***El uso de la coca en los países septentrionales de la América Meridional,*** artículo publicado en la *Revista de la Universidad Central de Venezuela*, Caracas, 1891, en sus *Obras completas*, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1987, tomo VI, *pág.* 836.

(168) Fernando de OVIEDO, op. cit., tomo V, *pág.* 263.

(169) BERMÚDEZ ROTHE, op. cit., *pág.* 96.

entre los naturales porque trayéndolo en la boca, dicen que les quita el hambre y la sed, y les da fuerza para trabajar; y así usan de esto hayo en general, cuando trabajan y caminan. Siémbranlo y cultívanlo con cuidado para este efecto» (170).

(170) Juan de Pimentel, *Relación de Nuestra Señora de Caraballeda y Santiago de León, 1578*, op. cit., *pág.* 131.

16 Hasta mediados del siglo xvi continuaba registrándose su consumo, lo que fue anotado en el occidente del país y territorios que hoy pertenecen a Colombia por el conquistador florentino Cey: «Casi todos los indios de cualquier parte acostumbran consumir cotidianamente, a cualquier hora, una hierba que ellos llaman hayo» (171). En efecto, su empleo continuaba siendo notorio en los indígenas timoto-cuicas en los Andes, extendido además hasta pueblos arahuacos y caribes. Algunas etnias indígenas emplazadas en los paisajes ribereños a los ríos Apure y Arauca, además del yopo, utilizaban el hayo, el cual ofrecían en sus prácticas sacras y mascaban para resistir las fatigas. En 1648 fray Jacinto de Carvajal describe los oficios del piache de los pueblos que viven en las márgenes del Apure y su modo de proceder como sacerdote, brujo y médico, enfatizando que tiene sus horas señaladas para hablar con el demonio con total intimidad: «Y para señal de que esta diuertido en este maldito entretenimiento tiene cerrada la puerta; esta es pequeña, aunque la casa es muy grande, y aunque necessiten de la comunicación suya no an de hablar hasta que no vean la puerta abierta» (172).

(171) Cey, op. cit., *pág.* 111.

(172) Fray Jacinto de Carvajal, *Relación del descubrimiento del río Apure hasta su ingreso en el Orinoco*, Oficina tipográfica de la Diputación Provincial de León, 1892, *pág.* 348.

17 Asimismo, hay evidencias del intenso empleo del hayo en los paisajes del sur del lago de Maracaibo. Su gran significación para el lenguaje con los dioses ha quedado testimoniado en un caso singular de transculturación de un español por los indígenas. Este cristiano, Francisco Martín, miembro extraviado de la tropa de Íñigo de Vascuña que retornaba a Coro de la expedición de Ambrosio Alfínger a los Pacabueyes, tuvo que aceptar en 1532 todas las formas externas procedentes de indígenas marabinos, mimetismo que le garantizó su sobrevivencia. Entre estas formas destacó su adscripción al consumo de alucinógenos, lo que fue comprobado en su rescate por sus compañeros, después de haber vivido un año con los indígenas en su poblado denominado Maracaibo diferente a la ciudad homónima, puesto que este poblado pemeno estaba en el sur del lago: «Francisco de Sancta Cruz, que avia sido de los que se avian adelantado con alguna gente, é dixo que avia topado con aquel chripstiano, que decian los indios pressos que estaba en aquel lugar: el qual venia con él desnudo en carnes y descubiertas sus partes vergoncales, y con un arco y sus flechas y un calabaco de cal, y un fardel de hierbas que traia de aquella que meten en la boca los indios, para no aver sed» (173).

(173) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo vi, *págs.* 17-18.

18 Su total transculturación externa fue detallada con precisión, describiéndose en su plena desnudez, su depilación total y tintura con bija y utilización de adminículos y productos para uso del alucinógeno hayo: «y topó con un chripstiano desnudo en carnes, como nasció y sus vergüencas de fuera, y embixado, é las barbas peladas como indio, é su arco é frechas é un dardo en la mano, y la boca llena de hayo, ques cierta hierba para no aver sed, é su **baperon**: este es un calabaco en que traen los indios cierta manera de cal, para quitar el hambre, chupándola. É mirándole algo desviado, pensó que era indio» (174). Este calabazo para guardar la cal también fue denominado **baporon** *o* **raporon**.

(174) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo vi, *pág.* 19.

19 De especial trascendencia fue el entrenamiento que hicieron estos indígenas pemenos al español para capacitarlo como brujo médico y en la utilización del consumo del hayo para sus pretendidos diálogos con los dioses indígenas y manejo del arte medicinal: «En este pueblo, otro

Maracaibo de los pemenos, estuvo este Francisco Martin un año entre los indios, viviendo como ellos, é hacia las mismas ceremonias é ritos que ellos, porque no osaba hacer otra cosa, porque así se lo mandaban y enseñaban. Y tambien lo tuvieron quatro meses atado en un buhío con dos indios médicos, para le enseñar á ser médico y de su arte; é porque él no lo queria aprender, le dexaron los maestros y le quitaron la comida. Y él por no morir de hambre y del temor de los indios, aprendió el oficio daquella su medecina, de tal manera que los indios lo tenian por maestro mayor, y ningund indio osaba curar, sin se venir primero é examinarse con él. Assi que, era protomédico, y alcalde y examinador mayor de los físicos, quel diablo tenia en aquella provincia y de sus arbolarios é oculistas é argebristas. Sus medicinas eran bramar y soplar y echar taco; y con este oficio vivia entre ellos y era tenido en mucho» (175). La expresión **argebrista** en castellano de esa época correspondía a algebrista, médico dedicado a la curación de dislocaciones de huesos, restituyéndolos a su lugar. Al poco tiempo el español retornaba a su modo de vida cristiana, abandonando el diabólico consumo del hayo: «é se vistió como chripstiano y dexó el hábito que traía, con aquella mala costumbre, que hasta allí ussaba entre los indios. É lo pidió por testimonio, como capthólico é hombre que para aquello avia seydo forcado, y él del temor de la muerte usado de aquella diabólica medicina y arte» (176).

20 Años más tarde, en 1581, fray Pedro de Aguado, al referirse al suceso anterior, insistía en el consumo del hayo en los pueblos indígenas del suroeste del lago de Maracaibo: «y el comer hayo y cal, que es una costumbre muy general entre indios y muy usada» (177).

21 El consumo del hayo, lo mismo que el de la coca en las zonas que hoy forman parte de América andina, no fue sólo un símbolo de prestigio social, un estimulante para el trabajo o un alivio para el hambre y la sed, sino que también tuvo gran importancia como elemento sacro indígena, la medicina, la adivinación y diálogo mítico con los dioses, por parte de los chamanes. Por ello, la Iglesia católica no tuvo ningún grado de tolerancia acerca de su consumo, prohibiéndolo absolutamente en Venezuela. Además, a diferencia de lo manifestado con la coca en las tierras altas y altiplanicie peruano-boliviana, donde su producción y consumo fue estimulado por los colonizadores españoles, al servir de estimulante a los indígenas para soportar las duras condiciones del trabajo minero, en Venezuela no se registraron intentos hispánicos de utilizar el hayo o fomentar su consumo, fracasando tempranamente intentos de cultivo en comarcas barloventeñas.

22 En este contexto se fue extinguiendo tempranamente la utilización del hayo y de la coca en los territorios que hoy corresponden a Venezuela. Probablemente continuó tolerándose hasta finales del siglo XVI su consumo de manera subrepticia. En el Registro Principal de Mérida se encuentra un testamento de 1592 de un vecino poderoso, hacendado y encomendero, quien ordena que se compren cuatro arrobas de hayo, tres arrobas de xurao y treinta arrobas de algodón para que sus indígenas encomendados del pueblo de Mosnacho, ubicado en el páramo **gocen dello** (178). Ello nos daría un indicio de que se seguía consumiendo en otros repartimientos del páramo de Mucuchíes, como Mucujunta, Mocanto y Moco.

23 En los sitios más recónditos del territorio septentrional selvático húmedo se logró mantener escondidamente el cultivo del hayo entre indígenas no reducidos. El último caso registrado corresponde a la segunda mitad

(175) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *pág.* 30.

(176) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *pág.* 31.

(177) Fray Pedro de Aguado, op. cit., tomo I, *pág.* 98.



LÁM. 72 Cuatro piaches atienden a un enfermo, «Piaci o Medici Orinochesi», utilización de alucinógenos, grabado de Liberio de Niccolo Garrini, F. S. Gilij, *Saggio di Storia Americana*, 1780, tomo II, *pág.* 92, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

(178) Testamento de Antonio Yáñez, Mérida, 25 febrero 1592, en *Protocolos del siglo XVI*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1966, *pág.* 69.

del siglo XVII en los indígenas tomusas que habitaban las montañas del Tuy en la serranía del Interior en las cabeceras de los ríos Cúpira y Chupaquire. Su hábitat era virtualmente inaccesible a españoles y criollos por sus humedales en impenetrables selvas en ríspidas montañas, manteniéndose los indígenas en plena libertad. En estas condiciones alrededor de trescientos tomusas habían logrado conservar su geografía cultural del hayo, manteniendo sus plantaciones de consideración e incluso procesando y comercializando sus hojas con otras etnias, lo que se registra en 1655: «Tienen grandes cosechas de hayo, que es la yierba que en el Pirú llaman coca; tiénenlo por trato y comercio con las demás naciones por ser allí más permanente y copiosa por la fertilidad de la tierra» (179).

24 No es aventurado conjeturar que los tomusas lograron mantener este cultivo, materia mágica como alucinógeno para los adictos indígenas de estas comarcas tuyeras, hasta la primera mitad del siglo XVIII, puesto que continuaron siendo libres, fracasando todos los intentos de reducirlos. Asimismo, la inaccesibilidad física de estos paisajes se acompañaba con los sentimientos de temor ante la presencia de un cultivo sacro. No es casual que en el fracaso del intento de evangelización de los tomusas, realizado por el religioso Antonio Caulín en 1745, se destaque la resistencia de los guías palenques en arribar al sitio de vivienda y de cultivos de los indígenas. Es de destacar que en la escogencia de los guías palenques primó «por ser prácticos en aquellos ásperos montes, y tener oculta comunicación con los dichos Infieles Tomúzas» (180).

25 La frustración del desenlace del encuentro fue testimoniada por el mismo fray Caulín. Los cuatro misioneros, la guarnición de doce soldados españoles y de sesenta indígenas reducidos armados, no lograron vencer los obstáculos del sentimiento del miedo de los tres guías indígenas palenques, después de superar los obstáculos físicos naturales: «Caminamos cinco jornadas á pie con el trabajo de conducir los víveres á hombro, por no dar lugar á otra cosa lo inaccesible y fragoso de los cerros, y de caminar lo mas del tiempo pisando agua y vadeando Rios frigidísimos, que á veces nos daban al pecho, entrando en ellos muy sudados de la fatiga del camino. Llegamos por fin á tan corta distancia como de una á dos leguas del parage en que habitaban los Infieles. Viéndose ya los guías á la vista de ellos, confabularon entre sí; y rezelosos de experimentar el rigor de una violenta muerte de veneno, con que (según supe después) les habían amenazado si los descubrían, se hicieron á una, negándose tan enteramente á la prosecución del viage (el que sin ellos nos era impracticable) que ni el amor ni el rigor fueron bastantes á reducir su veleidosa y tímida inconstancia, expuestos (dixo uno resueltamente) á dar la vida antes de conducirnos al fin de nuestra deseada empresa» (181). En las siguientes décadas los paisajes sagrados del hayo de los tomusas desaparecerían por el exterminio físico de los indígenas tomusas.

26 En cambio, en la Guajira el consumo del hayo se conservó hasta los inicios de la Venezuela prepetrolera. En 1866 Adolfo Ernst señalaba su declinación: «Entre los goajiros estaba difundido antes el gusto por el **hayo**, una especie de eritroxilon. Al menos en la península esto ha cambiado; también aquí el tabaco ha desplazado a estimulantes más viejos, de tal modo que los indios, permanentemente mendicantes, piden siempre primero **yuri** (cigarros) *o* **manilla** (tabaco para masticar). Sólo en la Sierra Nevada de Santa Marta el hayo conservó todavía, entre los arahuacos, su viejo derecho» (182).

(179)
Informe de don Pedro de Brizuela, gobernador de Cumaná, sobre la provincia de la Nueva Barcelona. 1655, en *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, octubre-noviembre-diciembre, 1957, tomo XL, núm. 160, *pág.* 418.



LÁM. 73 Hayo [*Erythroxylum gracilipes*].
FOTOGRAFÍA BRUNO MANARA

(180)
Fray Antonio de CAULÍN, op. cit., tomo II, *pág.* 147.

(181)
Fray Antonio de CAULÍN, op. cit., tomo II, *pág.* 147.

(182)
Adolfo ERNST, ***Comunicaciones etnográficas de Venezuela***, artículo publicado en alemán en 1886, en sus *Obras completas*, op. cit., *Antropología*, tomo VI, *pág.* 128.

27 En efecto, el tabaco también fue empleado por los piaches en sus ritos mágicos, como se plantea más adelante en esta obra. Asimismo, otros vegetales también proporcionaron materia prima para alucinógenos hoy totalmente olvidados en la memoria colectiva, como los extractos de cocuiza por los indígenas de la depresión de Barquisimeto [183].

28 La **cojoba** *o* **cohoba** [*Piptadenia peregrina*], denominada también **niopo** *o* **yopo**, árbol mediano de hermoso follaje, proporciona la materia prima para el alucinógeno homónimo, que se prepara reduciendo sus semillas a polvo. Los indígenas procesaban este polvo mediante la utilización de un álcali en forma de ceniza. La cohoba fue utilizada por la mayoría de las etnias indígenas del sur de Venezuela: «Droga a modo de rapé que con los frutos del yopo preparan los Otomacos, Guagibos, Yaruros y Sálibas del Orinoco Medio» [184].

29 La cohoba o yopo se absorbe sólo por vía parenteral, por lo que los indígenas usaban la inhalación. Existen múltiples testimonios de misioneros acerca de su empleo como alucinógeno, entre ellos destaca el del misionero jesuita José Gumilla en referencia a los otomacos, diferentes en su consumo a otras etnias: «y peor es que sobre todas ellas tienen otro modo pésimo de emborracharse por las narices, con unos polvos malignos, que llaman **yupa**, que les quita totalmente el juicio, y furiosos, echan mano de las armas; y si las mujeres no fueran diestras en atajarlos y atarlos, hicieran estragos crueles cada día; éste es un vicio tremendo» [185].

30 La elaboración del yopo por los otomacos era complicada, como es referida por el misionero que también lo observó en los indígenas sálivas y otras etnias: «Forman dichos polvos de unas algarrobas de yupa, que les dan el nombre; pero ellos solos puramente tienen el olor de tabaco fuerte; lo que por industria del demonio añaden es lo que causa la embriaguez y la furia. Después que se han comido unos caracoles muy grandes, que hallan en los anegadizos, meten aquellas cáscaras en el fuego, y las reducen a cal viva, más blanca que la misma nieve; mixturan esta cal con la yupa, poniendo igual cantidad de uno y de otro ingrediente; y después de reducido todo el conjunto a sutilísimo polvo, resulta un mixto de una fortaleza diabólica» [186]. También se consumía en el alto Orinoco, como fue expuesto por el sacerdote jesuita Juan Rivero en su *Historia de las misiones de los llanos de Casanare y los ríos Orinoco y Meta* [187].

31 En pleno siglo XIX Adolfo Ernst señala la complejidad de preparación del polvo de yopo y la continuación de su uso en diversas tribus, señalando que en el Museo Nacional de Caracas se poseía un curioso aparato del que se servían los consumidores de **niopo** entre los guahíbos en el Orinoco superior, para inspirarlo por la nariz [188].

32 El consumo de estas plantas de los dioses indígenas, que los misioneros identificaban con el diablo, implicaba para españoles y criollos la pervivencia de la idolatría. El pretendido lenguaje, acompañado con borracheras alcohólicas o la ingestión de productos alucinógenos, les obligaba a erradicar esta práctica que consideraban diabólica, como se observa en los catecismos americanos durante el siglo XVI [189].

33 En los catecismos católicos de la Venezuela Hispánica se dio especial atención a erradicar todo pretendido lenguaje demoníaco. Los misioneros confesores hostigan severamente a los indígenas que intentaban continuar estos diálogos. En 1683 en el *Manual para catekizar y administrar los Santos Sacramentos a los indios que habitan la Provincia de la nueva Andaluzía, y nueva Barcelona y San Christóbal de los Cumanagotos*, se les advierte directamente a estos indígenas «Los Piaches son embus-

(183) Rafael STRAUSS, op. cit., *pág.* 126.

(184) Lisandro ALVARADO, ***Glosario de voces indígenas de Venezuela***, en *Obras completas*, La Casa de Bello, Caracas, 1984, tomo I, *pág.* 382.

(185) GUMILLA, op. cit., *pág.* 155.

(186) GUMILLA, op. cit., *pág.* 155.

(187) Juan RIVERO, *Historia de las misiones de los llanos de Casanare y los ríos Orinoco y Meta*, Bogotá, 1883, *pág.* 148.

(188) Adolfo ERNST, *Comunicaciones*…, op. cit., *pág.* 153.

(189) Luis RESINES, ***Prácticas idolátricas en los catecismos americanos durante el siglo XVI***, en *Misiones Jesuíticas en la Orinoquia* (1625-1767), Universidad Católica del Táchira, San Cristóbal, 1992, tomo II, *pág.* 774.

teros, no oygas sus palabras, que son palabras del demonio» (190).

34 En 1723 en el *Confessonario más Breve en Lengua Cumanagota* del fray Diego de Tapia se observa un acoso total a quien se sospechaba ser o haber sido piache y haber mantenido diálogos diabólicos, al preguntársele directamente: «En el tiempo que ha que eres piache, has llamado muchas veces al diablo» (191). En el mismo año, el referido fraile en su *Confessonario más Lato en Lengua Cumanagota*, asocia el uso de alucinógenos con el lenguaje del demonio, específicamente: «aquello de la punta del tabaco de los Piaches que ellos dicen...», enfatizando que «la palabra del demonio es mentira, porque el demonio es padre de la mentira... Y por esto la palabra del demonio que enseñan los Piaches, no se le ha de dar oídos, antes si aborrecerlas. Y así tu no la creas, ni la oigas» (192).

35 El citado confesor solicita todo tipo de datos del lenguaje que había establecido el piache con el demonio en actos medicinales. Nada se le escapa, tanto la frecuencia e intensidad de las pretendidas llamadas diabólicas, como su tono amoroso: «Lo común es esto, llamar al diablo los Piaches, porque otros les piden, ó les mandan que lo llamen, para que los curen quando están enfermos, ó para que curen á otros á quienes ellos los Indios quieren bien, y sienten que mueran. Y también para saber algunas cosas que ellos quieren saber» (193). Fue firme el interés misional en que cesaran los procesos de transmisión de estos saberes de los piaches, prohibiéndolo en los manuales de confesión al señalarse que se les advierta de que no enseñen a sus hijos ni a otros este oficio. La conclusión no deja dudas a los confesantes indígenas: «Ni oygas mas la palabra de los Piaches, ni la creas. Aborrece la palabra del diablo» (194).

36 La gran sensibilidad de los indígenas acerca de este lenguaje con los dioses sólo terminó con los avances de la evangelización y del catequismo, no registrándose en sus descendientes mayores testimonios desde finales del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX.

(190) Padre Fr. Mathias Ruiz Blanco, ***Manual para catekizar y administrar los Santos Sacramentos a los indios que habitan la Provincia de la Nueva Andaluzia, y nueva Barcelona, y San Christoval de los Cumanagotos***, Burgos, 1683, en *Catecismos Católicos de Venezuela Hispana (Siglos XVI-XVIII)*, compilación, notas y estudio preliminar de Rafael Fernández Heres, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 2000, tomo I, *pág.* 343.

(191) Fray Diego de Tapia, ***Confessonario más breve en lengua cumanagota***, Madrid, 1723, en *Catecismos Católicos*, op. cit., tomo II, *pág.* 188.

(192) Fray Diego de Tapia, ***Confessonario más lato en lengua cumanagota***, Madrid, 1723, en *Catecismos Católicos*, op. cit., tomo III, *págs.* 55-56.

(193) Diego de Tapia, ***Confessonario más lato***, op. cit., tomo III, *pág.* 81.

(194) Diego de Tapia, ***Confessonario más lato***, op. cit., tomo III, *pág.* 204.

noveno capítulo

IX. La temprana voluptuosidad del algodón



LÁM.74 Algodón, John Gabriel Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane,* Chez F. Buisson (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **XVI**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM.75 Hamaca, detalle de cabecera, Boconó, estado Trujillo. *Hamacas y chinchorros: Tejidos venezolanos*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, 2001.
FOTOGRAFÍA LUIS MOLINA PANTIN



LÁM.76 Algodón [*Gossypium barbadense*].
FOTOGRAFÍA BRUNO MANARA



LÁM.77 Telar indígena para hilar algodón, artefacto indígena prehistórico, Museo Antropológico de Quíbor Francisco Tamayo, estado Lara.
FOTOGRAFÍA CARLOS LÓPEZ

1 Fue sumamente temprana la complacencia de los descubridores europeos de los deleites sensuales del algodón. Esta sensibilidad se percibió desde el primer vislumbre colombino de su utilización por los indígenas de Trinidad: «traían la cabeza atada con un pañuelo de algodón texido a labores y colores, los cuales creía yo que heran almaiçares, y otro de estos pañuelos traían ceñido y se cubijaban con él en lugar de pañetes» (195). La voluptuosidad colombina por los hermosos tejidos de algodón, que se repetiría en Paria, lo lleva a compararlos con sedas moriscas, mientras que la referencia a almaizares corresponde a tocas de gasa o seda que eran usadas por moriscos en la península Ibérica y en África del Norte. Este llamativo pañuelo de algodón, muy bien tejido y en diversos colores, en la cabeza de los indígenas trinitarios, redobló en el imaginario de Colón su llegada a Asia, puesto que la meta de Colón es este tercer viaje probablemente era llegar a la Taprobana, gran isla oriental rica en pedrería fina. En el mismo mes de agosto de 1498, en las riberas del golfo de Paria, son reiterativas las referencias colombinas de admiración ante la belleza de las piezas tejidas de algodón, en especial de almaizares y pañizuelos, que se encontraron en todas las comarcas que se reconocieron allí. ▬

2 Los europeos ya conocían la especie del algodón del Viejo Mundo introducida en Andalucía en el siglo IX. Encuentran en el Nuevo Mundo variedades y subespecies nuevas. En el caso venezolano reconocen con facilidad, por su parecido con la variedad que se cultivaba en Andalucía, la variedad arbustiva que da fino **algodón blanco** en rama [*Gossypium* sp.], que se recolectaba en estado silvestre y que también se cultivaba. En otros sitios del país se utilizaban distintas variedades arbóreas, como algunas bombacaceas, conocidas hoy popularmente sus fibras como **lana vegetal** [*Bombax* sp.]. También se empleaba una variedad herbácea [*Calotropis procera*], conocida hoy como *algodonero* (196). ▬

3 La planta autóctona de algodón cultivado en la costa venezolana era la *Gossypium barbadense*, abundantemente utilizada por los indígenas parianos, logrando tal destreza en su labrado, que fue prontamente codiciado por los navegantes, en sus formas de pañizuelos, bolsitas u otras confecciones. ▬

4 Esta sensibilidad voluptuosa de los tejidos del algodón por los trabajos aborígenes del litoral ha llegado hasta el presente. Entre otros muchos casos se puede observar en diversos objetos de la etnia Wayúu, como fajas, sandalias femeninas de cuero labrado con primorosas borlas multicolores tejidas en algodón, y sandalias masculinas con base de cuero labrado y tiras de algodón en borlas bicolor (197). Asimismo, en el oriente del país, la etnia Chaima ha continuado esta tradición, puesto que en ellos «el arte del tejido tenía su fundamento en el algodón, el cual crecía silvestre en las sabanas del río Guarapiche. Su cultivo y procesamiento no fueron mencionados por los cronistas, aunque sí se refirieron a los objetos tejidos de algodón que usaban los chaimas: chinchorros, guanapes o guayucos, mantas, guataneros o atarrayas» (198). ▬

5 En la expedición de Alonso de Ojeda, Juan de la Cosa y Américo Vespucio, desde finales del mes de julio y comienzos del mes de agosto de 1499 se experimenta la voluptuosidad del algodón en el litoral árido occidental venezolano con sostenido rescate o trueque de almaizares y paños multicolores. Incluso se registra en la toponimia y la cartografía el hallazgo de la mota algodonera. En lo que hoy es litoral falconiano los navegantes recorren el rumbo sur-norte de la costa, fijándose en un cabo que se bautiza como **cabo de la Mota** quizás por remembranza de las motas de

(195)
Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 371.

(196)
Irama Casale, *La fitotoponimia de los pueblos de Venezuela*, UCV, Ediciones de la Comisión Nacional de Nombres Geográficos, Caracas, 1997, *pág.* 424.

(197)
Museo de Ciencias. Colección Etnográfica, Cortesía Cristina Silvera, *Faja* de la etnia Wayúu, código MCNC-ETN-068. *Sandalia femenina* de la etnia Wayúu, código MCNC-ETN-095. *Sandalia masculina* de la etnia Wayúu, código MCNC-ETN-083.

(198)
Marc De Civrieux, *Los Chaima del Guácharo*, Banco Central de Venezuela, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, Caracas, 1998. Cita a San Francisco Tauste, *pág.* 184.

algodón, que crecía silvestre en el área y era elaborado por los indígenas en piezas de gran belleza, siendo uno de los productos que más se codiciaba. Hoy corresponde probablemente a Punta Zamuro, que enfrenta a Curazao.

6 En esta misma expedición el hallazgo del algodón está asociado incluso al reconocimiento del establecimiento palafítico indígena que sustentaría el imaginario del topónimo de Venezuela. Al regreso de esta expedición Américo Vespucio escribe el 18 de julio de 1500 a Lorenzo di Pier Francesco de Medici, *il Popolano*, sobre sus hallazgos: «Desde esta isla fuimos a otra isla, distante de ella diez leguas, y encontramos una grandísima población, que tenía sus casas levantadas sobre el mar como Venecia, con mucho artificio, y maravillado de tal cosa acordamos ir a verlas, y en cuanto llegamos a sus casas quisieron defenderse para que no entráramos en ellas. Probaron cómo cortan las espadas, y tuvieron por bien dejarnos entrar, y encontramos que tenían *sus casas llenas de copos de algodón finísimos*; y además las vigas de sus casas eran de palo brasil, *y tomamos mucho algodón*, y brasil y volvimos a nuestros navíos»[199]. La expresión vespuciana insular a un territorio continental debe ser entendida en un sentido amplio a la costa continental guajira del golfo de Venezuela y entrada del lago de Maracaibo, donde hasta hoy subsisten poblados de palafitos en San Rafael del Moján, Sinamaica, La Laguna, Santa Rosa del Agua y otros en el interior del lago, como San Timoteo, Motatán del Lago, Ceuta y Tomoporo del Agua.

7 La voluptuosidad del algodón siguió siendo experimentada por los navegantes andaluces, quienes llevaron cantidades significativas a Santo Domingo y a España. Los miembros de la expedición de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra en noviembre de 1499 admiraron la artesanía en algodón en la zona cultural caquetía denominada Cauchieto, hoy Chichiriviche de Falcón. Ello fue testimoniado por Pedro Mártir de Anglería: «El algodón se cría abundante y natural en Cauchieto como entre nosotros los arbustos silvestres; por eso se hacen calzoncillos, con que en la mayor parte de las regiones se cubren las ingles»[200]. Estimamos que se refiere a pañizuelos. Asimismo, son abundantes las indicaciones al robo de algodón en rama y trabajado artesanalmente en paños y hamacas en 1502 en la zona de Turiamo-Puerto Cabello por expedicionarios del viaje de Alonso de Ojeda, Juan de Vergara y García de Ocampo[201].

8 Este interés por el algodón finamente trabajado se extendió por varias décadas, lo que explica que en el intento en 1528 de la capitulación de Juan de Ampíes con los indígenas de la costa entre Macarao, al este de Paraguachoa y Coquibacoa, se intentara obtener la facultad exclusiva de comerciar con dichos indígenas, entre otros productos, la ropa de algodón[202].

9 En el temprano siglo XVI se fue evidenciando en el Caribe insular escasez de algodón, por lo que tenía que importarse como se señalaba en referencia a La Española: «Algodón, en la referida isla y en las otras se encuentra muy poco, tanto que hilado y por hilar viene de España, así que quien ha escrito que hay mucho, así como dátiles, ha sido engañado»[203]. En cambio, en Tierra Firme continuó su explotación por comunidades indígenas menos diezmadas que en las Antillas: «En toda Tierra Firme, en comarca cálida, siembran los indios y recogen algodón asaz y lo hilan para hacer sus telas, y aún nosotros nos servíamos de él para nuestras necesidades. Todos los indios hilan sobre el muslo y sobre la pantorrilla de la pierna, sin rueca, pero con husos como nosotros, ayúdanse con las

(199) Vespucci, op. cit., carta del 18 de julio de 1500…, *pág.* 61. Subrayado de Pedro Cunill.

(200) Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo*, vertidas del latín a la lengua castellana por el doctor Joaquín Torres Asencio, Editorial Bajel, El Ateneo, Buenos Aires, 1994, libro VIII, capítulo II, *pág.* 84.

(201) Ejecutoría en la causa de Alonso de Ojeda, en Martín Fernández de Navarrete, *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*, tomo II, *pág.* 488.

(202) Juan Friede, *Los Welser en la conquista de Venezuela*, Ediciones Edime, Caracas-Madrid, 1961, *pág.* 173.

(203) Galeotto Cey, *Viaje y descripción de las Indias. 1539-1553*, estudio preliminar, notas e índices de José Rafael Lovera, Biblioteca Nacional, Fundación Banco Venezolano de Crédito, Embajada de Italia, Caracas, 1995, *pág.* 46.





LÁM.78 Telares, laborando fibras vegetales entintadas para los telares de chinchorros. El esplendor del color de ovillos de fibras vegetales para tejer hamacas y chinchorros.
FOTOGRAFÍAS LUIS MOLINA PANTIN



LÁM.79 Familia caribe, John Gabriel Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane,* Chez F. Buisson, (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* XXII, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

manos y con los dedos de los pies; hilan tan fino cuanto pueden hacerlo nuestras mujeres» [204]. En las figuras adjuntas se pueden observar husos para hilar algodón de la etnia Wayúu y un telar de la etnia Yekuana [205].

10 Estimamos que en el interior del país continuaba la explotación por parte de los aborígenes de la variedad *Gossypium barbadense* en tierras más áridas y cálidas, a la que se agregaba una variedad autóctona *Gossypium hirsutum* y otras variedades indígenas leñosas o herbáceas.

11 Fue impactante el saqueo de algodón en rama, ovillos, mantas y otros productos, que indirectamente nos revela la cuantía de este recurso. Tomemos sólo un caso registrado en la expedición de Federmann a los Llanos occidentales: «Vueltos los soldados del alcance con algunas piezas que prendieron, hombres, mujeres y chusma, no dejaron en los bohíos cosa que no trastornasen, donde hallaron algunas mantas o telas de algodón bien hechas, y cantidad de fajas de los mismo, de seis u ocho dedos de ancho (que en aquella lengua llamaban bayoques), con que las mujeres honestan las partes de la puridad, y muchos ovillos de hilo de algodón, tan grandes que tenía harto que cargar un hombre» [206].

12 En este clímax abundaban los ocultamientos y/o abandonos de los indígenas de su fascinante artesanía algodonera: «Y sucedía a veces que, andando en esto entre los manglares, espadañas y otras yerbas de las márgenes de las lenguas, encontraban con alguna ropa de mantas de algodón razonable, y cantidad de hilo de lo mismo, de muchos colores, en ovillos y madejas, que tenían escondido los indios, por librarlo de las manos de los españoles, ya que no podían lo demás, que no pudieron sacar de sus casas. Pero tampoco libraron esto, porque nada de lo que topaban dejaban en su lugar, pareciéndoles que todo tenían necesidad» [207].

13 Más de cien años más tarde, en 1647 seguía disfrutándose en poblados indígenas aislados la voluptuosidad de los artículos de algodón, lo que fue testimoniado por fray Jacinto de Carvajal al llegar a una espaciosa ranchería de indígenas ajaguas abandonada a orillas del río Apure, destacándose entre sus objetos: «muchos ovillos de primorosso hilo de algodón, [...] muchilas tejidas, paños de lienzo tejidos con primores, [...] mavres que son a fuer de fajas mujeriles muy curiosas por extremo...» [208].

14 Aún persisten en la Venezuela profunda bellas piezas de elaborado algodón, como se aprecia en guayucos de las etnias Yekuana, Panare y Yanomami [209]. Un brazalete (paushi), adorno corporal de la etnia Yanomami de uso masculino de algodón y plumas de loro, y un collar de algodón teñido de color rojo con mostacillas blancas, rojas y azules, nos permiten aproximarnos a la milenaria voluptuosidad del algodón que pervive hasta el presente.

(204) Cey, op. cit., *pág.* 138.

(205) Museo de Ciencias. Colección Etnográfica, Cortesía Cristina Silvera, *Husos para hilar algodón* de la etnia Wayúu, códigos MCNC-ETN-050, *Telar para guayuco femenino* de la etnia Yekuana, código MCNC-ETN-2290.

(206) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 53.

(207) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 64.

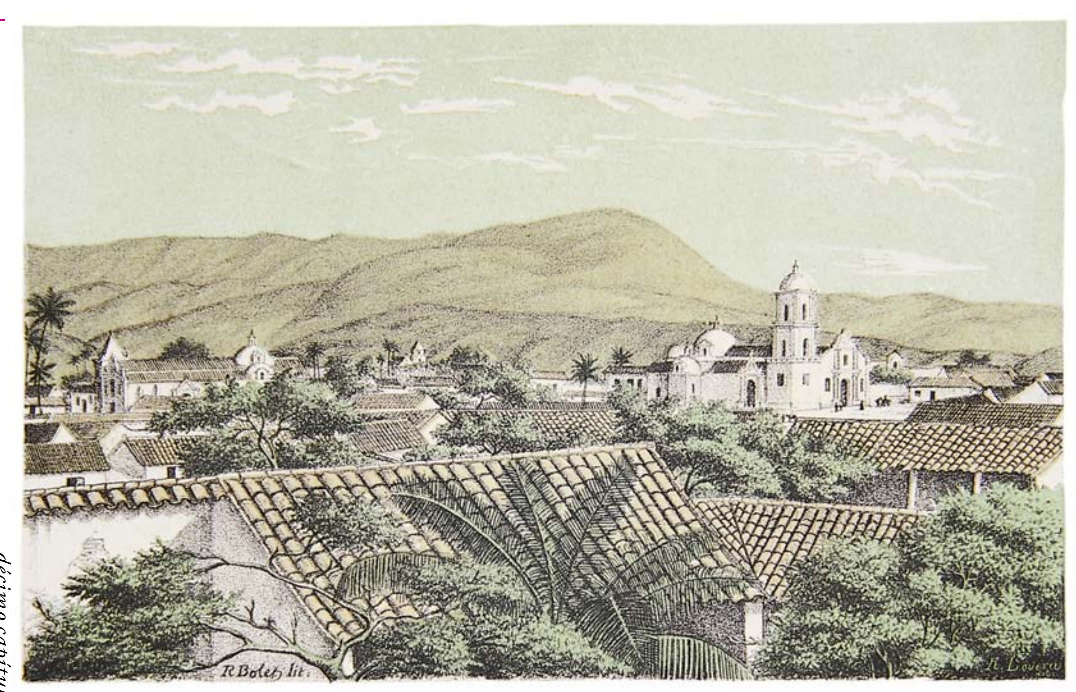
(208) Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 168.

(209) Estas piezas se pueden apreciar en la colección del Museo de Ciencias, colección Etnográfica. Información suministrada por Cristina Silvera: *Guayuco femenino* de la etnia Ye'kuana, código MCNC-ETN-477, *Guayuco femenino* de la etnia Panare, código MCNC-ETN-883, *Guayuco femenino* de la etnia Yanomami, código MCNC-ETN-739, *El brazalete, paushi*, de la etnia Yanomami, código MCNC-ETN-718y el *collar* de la etnia Yanomami,código MCNC-ETN-400.

Lienzos de algodón para el recato en el vestir



- Todo olía y parecía a soberana pobreza
- Vestir al desnudo
- Ropa de la tierra
- Hilo de algodón
- Telares de El Tocuyo
- Obrajes
- Lienzo tocuyano al austro
- *Barchent*
- Demora de hilado
- Telares tocuyanos
- Lienzos de la tierra
- Lienzos primideros
- Las ferias de algodón
- Arrieros trajinantes



LÁM. 80 Vista de la ciudad de El Tocuyo, R. Bolet, *Museo Venezolano*, litografía de Henrique Neun, Caracas, 1866, tomo I, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 81 Mujer india de la nación arawak, John Gabriel Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane,* Chez F. Buisson, (traducción de P.F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* XXXV, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 A partir de la década de 1530 y hasta comienzos de los años setenta, lo mismo que en otras comarcas americanas, sobrevino un proceso de reacomodo en la elaboración y destino de los textiles de algodón, desencadenado por las presiones del mercado interno e incluso para la exportación interamericana (210). Se logró utilizar el algodón autóctono de Tierra Firme de una manera e intensidad poco usuales en Europa, gestándose en esta etapa formativa en El Tocuyo y otros sitios la primera protoindustria colonial textil. ━

2 Largos y rudos procesos de avance en exploraciones y conquista, junto a consolidaciones en vivir permanente en difíciles condiciones de limpieza y recambio de la ropa en asentamientos de colonización, acompañados con la magra provisión de ropa peninsular y el deterioro en el vestir por sobreuso, pobreza e inclemencias de diversos factores climáticos, fueron obligando a fomentar el tejido de lienzos de algodón para confeccionar ropa de la tierra que reemplazara vestidos peninsulares convertidos en jirones. ━

3 Patéticas notas nos posibilitan entender la gravedad de este proceso. En noviembre de 1537 al retornar el obispo Rodrigo de Bastidas pinta un desolador cuadro: «Llegué a la dicha ciudad de Coro y puerto, a 24 de noviembre, y saliéronme a recibir como a su prelado, a los primeros bohíos, hasta treinta hombres, poco más o menos, y algunas mujeres, pocos de ellos con capas, porque los más venían tan desnudos que en verlos recibí gran lástima, que casi fue parte de mi enfermedad ver su gran pobreza. Y así fuimos a nuestra Iglesia, y en ella hallé tanta pobreza y desbarato, como en los feligreses. Todo olía y parecía a soberana pobreza. No sé con qué palabras lo pueda significar a Vuestra Majestad, porque ello es con verdad, que no sé dónde se pueda hallar ni ver tan gran pobreza como la que aquí hay. Y el pueblo es de hasta cincuenta chozas, pocas más, y no hay cuatro bohíos razonables. La Iglesia [–es–] un paupérrimo pajar. Todos los más que aquí están, que serán hasta cien hombres, y los más de ellos enfermos, están tan desnudos y maltratados que… de presente no alcanzan camisas con qué vestir, y toda la granjería que traen para su remedio, es rescatar algún maíz de los indios para comer y algún hilo de algodón y mantas de indios para vestir y calzar, con harto trabajo sus personas e importunidad y mal tratamiento de los indios» (211). En la misma ciudad a los pocos años, en 1546, se testimonió que los soldados no tienen camisas con que vestirse ni otra vestimenta de paño, «solamente mantas de algodón de la tierra» (212). ━

4 A ello se agregaba la obligación religiosa del recato en vestir al indígena desnudo. Resultaba extraño y pecaminoso a los católicos conquistadores españoles la desnudez a que estaban acostumbrados ancestralmente los indígenas. Laicos y religiosos, además del choque cultural, veían en ello un atentado al pudor y a la intimidad, lo que se oponía radicalmente a la tradicional moral cristiana y a los códigos vigentes de normas sociales. Un esclarecido especialista en esta temática lo afirma tajantemente a escala americana: «en consecuencia, los catecismos se expresan de manera clara y directa a fin de convencer a los indios de que tenían que modificar sus hábitos en cuestión del vestido, para adaptarse a la moral y a las costumbres europeas» (213). ━

5 Por lo tanto, en la sensibilidad religiosa de españoles y criollos no eran percibidos como buenos cristianos quienes no fueran vestidos. Había que cumplir con la cuarta obra de misericordia: **vestir al desnudo**. La desnudez era vista como un signo de barbarie, que debe ser superado

(210) De interés la obra de Manuel MIÑO GRIJALVA, *La protoindustria colonial hispanoamericana*, Fondo de Cultura Económica, El Colegio de México, 1993.

(211) Reproducida en FRIEDE, op. cit., *pág.* 287.

(212) Testigos en el juicio de residencia seguido a Juan de Carvajal. Declaración de Juan Hidalgo, Coro, 1546, en *Juicios de Residencia en la Provincia de Venezuela. I. Los Welser*, op. cit., *pág.* 478.

(213) RESINES, op. cit., tomo II, *pág.* 775. Sobre el desnudo y el atuendo indígena, ver Isabel ARETZ, *El traje del venezolano*, Monte Ávila Editores, Caracas, 1977, *págs.* 18-55.

con el recato en el vestir, para elevar la condición moral de los indígenas. Esta sensible actitud negativa ante la desnudez explica la importancia que tiene el comercio de guayucos, fajas y mantas de algodón en el siglo XVI. Más tarde, devienen importaciones de telas toscas, resistentes, como la jerga, el brin, la mezclilla y otras telas bastas, para confeccionar elementales prendas de vestir de los indígenas encomendados y reducidos.

6 En los primeros años de la conquista esta imposición se escamotea, como era observado en Trujillo, aún en la fecha tardía de 1579, al señalarse que los indígenas «antiguamente andaban desnudos… Y al presente algunos vestidos con ropa de lienzo…» (214). Este proceso se mantuvo hasta la alborada del siglo XVII, como es señalado en 1612: «porque los indios no sabían esto, a causa de andar ellos y ellas totalmente desnudos, que cuando mucho traían a medio tapar las partes de la honestidad. Como andan hoy en día, que es cosa vergonzosa, por ser tan deshonesta, en especial entre cristianos y españoles, que no carecen de culpa en consentir anden así, no sólo los indios de las encomiendas, sino aun las del servicio de sus casas, consintiendo que indios e indias con todas sus carnes descubiertas, y aun casi todas las partes de la honestidad, pues era fácil hacerles traer siquiera zaragüelles y faldellines o camisas hasta los pies para ir a misa, apenas han vuelto a la iglesia, cuando echan ropa fuera y se quedan escoteras con la natural librea, y aún en los indios no hay honestidad para entrar en las iglesias» (215).

7 Estas situaciones, tanto en la población hispana criolla como en la indígena reducida, implicaron trasponer la utilización básica del algodón autóctono. Se fue descartando la elaboración de tejidos multicolores de algodones finos, que rememoraban la seda, produciéndose en cambio masivamente tejidos duraderos, más toscos, como materia prima de ropa, paños y mantas de la tierra. Se puede estimar que su volumen fue voluminoso, transformándose paisajes en sitios de producción y espacios de circulación de lienzos y ropa de la tierra.

8 El proceso de aprendizaje en la confección de ropa de algodón fue sumamente rápido en las tierras caribeñas, puesto que ya en 1532 se dispone por Real Cédula que no se sigan llevando a Cubagua ropas hechas de lienzo ni de paño «desde nuestros reinos e de otras partes de las dichas nuestras Indias» (216). Esta disposición se fundamenta en la necesidad de fomentar el trabajo de oficiales, sastres y costureras, en dicha isla y Nueva Ciudad de Cádiz.

9 En Tierra Firme el proceso se aceleró a partir de 1550, constatándose en una primera fase formativa que en la zona de El Tocuyo se lograba una asociación fáctica entre el hilo de algodón producido por los indígenas y los telares introducidos por los españoles: «En el pueblo nos proveíamos de tela de algodón, que ciertos hombres y mujeres tejían, que nos fueron de gran ayuda, y el hilo se obtenía robado o comprado a los indios, o se hacía hilar a los indios de nuestro servicio y esta tela se hacía gruesa, mediana y delgada y servía para camisas, calcetas, calzones y camisones así para nosotros como para las mujeres, y se la hacía sutilísima» (217). A ello se agregaba la lana de las ovejas que ya se habían aclimatado en tierras tocuyanas: «Además se hacía hilar a las indias lanas de nuestras ovejas. La hilaban las mujeres de España y así se tejía tela toda de lana o mitad lana y mitad hilo de algodón, y se hacían gabanes y sayos para ir de viaje, y además para el pueblo, que bastaba vestirse como los campesinos en días de fiesta» (218). Es oportuno recordar que los Welser tenían desde el siglo XIV gran experiencia en textiles, elaborando y comerciali-

(214) *Relaciones Filipenses. Relación del Tocuyo. 28 de enero 1579*, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, recopilación de Antonio Arellano, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1964, *pág.* 151.

(215) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 201.

(216) Real Cédula, Madrid, 30 diciembre 1532, en *Cedulario de la Monarquía española relativo a la isla de Cubagua (1523-1550)*, Fundación John Boulton y Fundación Eugenio Mendoza, Caracas, 1961, tomo I, *pág.* 199.

(217) Cey, op. cit., *pág.* 75.

(218) Cey, op. cit., *pág.* 75.

zando el famoso ***barchent*** de Ulm, tela mixta de lana y algodón, y que también introducían en España hilo de algodón desde Italia.

10 En la primera etapa del sector textil en Tierra Firme se aprovechó la experiencia indígena con sus ancestrales formas de producción doméstica de hilo de algodón y tejido del mismo, a lo que se agregó la forma española de producción textil, realizada mediante telares artesanales introducidos por ellos. Pronto se produjo la fusión de ambas actividades, forzada por la necesidad: «Pues era tanta, que por no tener con que comprar la ropa de Castilla para vestirse los españoles que vivían en estas tierras, y con esto andar necesitados de este menester se vieron obligados a disponer cómo hacer lienzo del algodón que se daba en la tierra, que era por extremo mucho y muy bueno. Y así, armaron luego telares y, enseñándolos a hilar a los indios e hilando las mujeres de los españoles, tejían los hombres muchas y grandes telas con que se vestían y hacían el demás servicio de la casa» (219).

11 A la par que se instalaban estos primeros telares las comunidades indígenas de El Tocuyo y otros sitios del occidente del país se veían presionadas por los conquistadores para hilar y tejer grandes cantidades de ropa y lienzos de algodón. Era habitual pagarles tributos a los encomenderos hilándoles algodón (220). En las ordenanzas del gobernador Sancho de Alquiza y del obispo Alcega, en 1609, se fijó la **demora de hilado** que «debían dar las mujeres casadas, en cinco libras de algodón anuales para el encomendero; éste debía proporcionarle a las indias 10 libras de algodón de las cuales las indias tomarían cinco para sí, con la condición de hilarlas para sus vestidos, los de sus maridos e hijos. Las viudas y solteras debían hilar menos cantidad de algodón, pues sólo se le imponía una libra cada tres meses dándoles su encomendero el algodón, y sin que se les pudiese obligar a otros servicios ni tributos» (221).

12 Así, las mujeres indígenas encomendadas fueron obligadas a pagar su tributo que era aprovechado para confeccionar su modesta ropa en hilado de algodón. Ello se comprueba en los informes realizados en 1660 *y* 1662 por el gobernador Porres y Toledo y la pesquisa secreta sobre el tratamiento que los encomenderos daban a los indígenas. En esas fechas los encomenderos que preparaban hilado de algodón correspondían principalmente a Trujillo, El Tocuyo y Coro. El reputado historiador Eduardo Arcila Farías sintetizó dicho expresivo documento en apretadas líneas: «De este examen se desprende que en casi la totalidad de las encomiendas se violaban las ordenanzas sobre el trabajo indígena, y estas violaciones caían en su mayoría sobre el trabajo de la mujer que, según esas ordenanzas, debía limitarse al hilado de cinco libras de algodón al año, por cuya labor el encomendero debía pagarle otras tantas libras de algodón. Vemos que de las 48 encomiendas que daban demora de algodón, sólo en tres se observaba esta regla y apenas en 18 de ellas se retribuía esta labor. Las restantes 23 encomiendas se hallaban también en falta pues la demora de algodón era obligatoria ya que se consideraba como un medio para proporcionarles vestidos a la familia indígena sin que esta obligación cayese enteramente sobre el encomendero dispensando al mismo tiempo al indio de tal gasto» (222).

13 Hacia 1550 ya estaban instalados los primeros obrajes en El Tocuyo, expresándose en casas con telares trabajados por concentración de trabajadores indígenas. En 1579 estaban en plena producción en El Tocuyo, permitiendo la expansión económica de sus propietarios: «De ser el comercio principal de lienzo, que se labra y se hace de algodón cuando hay falta de

(219) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* **201**.

(220) Ermila Troconis de Veracoechea, *Historia de El Tocuyo Colonial*, Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 1977, *pág.* **117**, en Miño, op. cit., *págs.* **25-26**.

(221) Arcila Farías, *Economía colonial…*, op. cit., tomo I, *pág.* **95**. Cita a Caracas, noviembre 30, 1609, Tasación sobre el buen tratamiento de los indios de Venezuela, Arch. Gen. de Ind. Copia de la ANH. C., II, 55, f. 90.

(222) Arcila Farías, *Economía colonial…*, op. cit., tomo I, *pág.* **92**.

lo de España, [y] se visten los españoles haciendo jergas de hilo, que es a manera de sayal, con que suplen sus necesidades… El trato y contratación principal de esta tierra es criar ganados, mayores y menores, y labranzas de conucos, maíz, yuca y caña, y algún azúcar y algodón que se hace hilar, e hilado se hace lienzo con que se trata y contrata» (223).

14 El lienzo tocuyano fue demandado en diversos ámbitos territoriales prestigiándose con suma rapidez, llegando a ser utilizado como moneda en época de escasez de efectivo en monedas de cobre (224). Servía no sólo para la elaboración de ropa, sino también para camisas, sobrerropa, paños de mano o toallas, sábanas, forros de colchones, delanteras de cama (225). Mención especial hay que dar a la elaboración de costales, sacos donde se empaquetaban las cargas de papelón y otros productos locales. La venta de estos productos y de lienzo curado animaba las ferias dominicales en la plaza mayor de la ciudad. Poco a poco los productores encomenderos organizaban tráficos de este lienzo tocuyano en distintas zonas del centro-occidente y Andes.

15 Los obrajes de El Tocuyo fueron los más importantes del país durante los siglos XVI *y* XVII, reconociéndose varios en Quíbor, Humocaro, Yacambú y otros sitios. La importancia de estos establecimientos ha sido detallada por la investigadora Ermila Troconis de Veracoechea, quien analiza el caso de la encomendera tocuyana Felipa de Mora, la cual tenía en 1653 alrededor de 250 indígenas que laboraban en sus obrajes de lienzo instalados en sus haciendas, manteniendo en Humocaro más de cien indígenas de nación Coyona y en Quíbor más de 150 indígenas de las etnias ayaguas, camagos y gayones, que laboraban en sus obrajes donde se tejía el algodón, con que luego se fabricaban los productos manufacturados que vendía en la región (226). No cabe duda de que estamos frente a una auténtica protoindustria colonial textil.

16 Esta consolidación de los obrajes en el occidente del país obligaba a extender las zonas de cultivo algodonero. Ello se observó tempranamente en 1556 con el avance en las provincias de los indígenas cuicas motivado por sus recursos algodoneros, que eran demandados por los vecinos de El Tocuyo que poseían obrajes en dicha ciudad, aunque la materia prima comenzaba a escasear (227). De interés fue, asimismo, el establecimiento de labranzas de algodón en Acarigua en 1581.

17 Se ha constatado la gran expansión en el siglo XVI del comercio del lienzo tocuyano. Penetró hasta los centros urbanos y mineros de Chile y Perú, antes que irrumpieran las exportaciones textiles novohispanas, quiteñas y cuzqueñas. Su primacía fue destacada por cronistas coloniales a comienzos del siglo XVII: «Este trato de beneficiar ropas de esta manera, pienso fue el primero en esta tierra que usaron españoles en todas estas de las Indias, y aquí se ha ido extendiendo el hacer por muchas de esta Tierrafirme hasta entrar en las del Perú, a lo menos en todas las de Quito donde, y en todas las demás partes, le nombran a este lienzo y telas Tocuyo por haber tenido su principio en esta ciudad del Tocuyo» (228).

18 En efecto, el tocuyo o lienzo tocuyano era conocido, utilizado y apreciado no sólo en varias regiones americanas, sino también en España y otros países europeos (229). La fuerza de la expresión del lienzo tocuyano, con sus bondades de tela burda de algodón, quedó inmortalizada en el *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española, destacando con la voz **tocuyo** su origen en la ciudad venezolana homónima.

19 Esta extensa circulación de los paños tocuyanos de algodón supera la visión de quienes, en estrecha interpretación, han afirmado que la pro-

(223) Relación del Tocuyo, op. cit., *págs.* 157-158.

(224) Testimonio de fray Pedro Simón, op. cit., *pág.* 202: «Y hoy se usa tanto, con entrarle por muchas partes ropa de Castilla, que es la más ordinaria moneda de aquella gobernación (por carecer de otra) y la tratan a razón de cinco varas de esta tela a peso, y en ella pagan con esta cuenta, los más de los reales quintos; si bien ya se mandado hacer moneda de cobre, que no se ha experimentado hasta ahora, si les será de mayor provecho a la tierra».

(225) Carta de dote otorgada por Francisco de Triana, Mérida, 29 noviembre 1578, en *Protocolos del siglo XVI*, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1966, *pág.* 15.

(226) Ermila Troconis de Veracoechea, op. cit., *pág.* 108.

(227) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 219.

(228) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *págs.* 201-202.

(229) Ermila Troconis de Veracoechea, op. cit., *pág.* 92.

ducción de los obrajes se consumía sólo dentro de las regiones productoras, puesto que los lienzos no podían destinarse a sitios lejanos por carencia de vías de comunicación. Ello no es exacto, puesto que, por la demanda de paños resistentes para las duras tareas mineras en América Andina y de jornaleros agrícolas y urbanos, los circuitos de circulación del lienzo tocuyo tenían un radio sumamente extenso. Por ejemplo, en 1581 se registra un concierto entre un merideño y un estante en Trujillo, por estar en camino para Riohacha y otros sitios de la costa del mar Caribe, llevando cantidad de mercadería, entre ella «lienzos primideros» (230). A su vez, en 1597 un vecino de El Tocuyo y estante en la ciudad de Caracas se obliga a pagar a un mercader 2.083 reales de plata «en lienzo de algodón curado de la tierra adentro», mientras que otro vecino de Nueva Segovia de Barquisimeto se obliga a pagar al mismo mercader caraqueño «en lienzo curado de dar e de rescibir, de la tierra adentro…» (231). ━

20 Papel fundamental tuvieron, para hacer llegar los lienzos tocuyos a las ferias andinas y centros mineros, los arrieros tocuyanos, cuya eficiencia era bien reconocida a finales del siglo XVIII: «son grandes trajinantes, y con sus frutos comercian en los más escondidos y retirados lugares de la provincia, para cuyo fin tienen grandes recuas de mulas y machos muy fuertes» (232). En efecto, desde el tardío siglo XVI y durante el siglo XVII ellos iniciaban sus recorridos en territorio trujillano, tanto hacia las tierras marabinas y litoral caribeño del Nuevo Reino de Granada, como en busca de las ferias andinas, donde eran transados por otros comerciantes que en diversas etapas, ferias y cambios de manos arribaban hasta el Alto Perú y Chile Central, culminando los circuitos de circulación del lienzo tocuyo. Además, en forma sostenida el río Tocuyo servía para facilitar el tráfico fluvio-marítimo hacia el mercado insular caribeño. ━

21 Esta apreciable protoindustria colonial algodonera tocuyana no alcanzó en el tardío siglo XVII y siglo XVIII el alto nivel que se lograba en Nueva España, Quito y Cuzco, junto a la consolidación de otros centros productores en Nueva Granada y Centroamérica. Fue perdiendo importancia, quedando relegada a labores de artesanía interna, exportándose ocasionalmente mantas, lienzos y algodón hilado o en rama. ━

22 En la tercera década del siglo XVIII se evidenciaba en todo el país la decadencia del cultivo y procesamiento del algodón venezolano ante la competencia de la importación de las telas europeas. Pedro José de Olavarriaga en su extraordinario informe de 1720 *y* 1721 proporciona datos precisos al respecto en referencia a la jurisdicción de Caracas: «En muchas partes de ella se coge algodón y particularmente en los Valles de Aragua, Cagua y San Mateo por ser la tierra y su temperamento al propósito para este género, y la razón de no cogerse más de lo que se coge hoy, es que no hacen caso de él, y han excusado de sembrarlo, y hacer lienzos como hacían antes; después que se han introducido los coletos, listados y angaripoles» (233). En efecto, para la sensibilidad del buen vestir, los toscos **lienzos de la tierra** no podían competir con coletos o coletillas de crea, listados de diferentes colores, angaripolas estampadas multicolores y otras telas de especial voluptuosidad (234). ━

23 La declinación y menoscabo del trabajo algodonero criollo, reflejo del cambio de las sensibilidades y modas, se expresaba simultáneamente en otras regiones, donde en siglos pasados se había experimentado la bonanza de los telares: «Los Valles de Barquisimeto no son muy al propósito para sembrar el algodón, por ser el terreno muy húmedo, pero cerca de la Ciudad y a dos leguas alrededor de ella, y siguiendo para ir a la

(230) Concierto entre Francisco de Montoya y Alonso de Villegas, estante en Trujillo, Mérida, 13 febrero 1581, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit., *pág.* 42. La expresión *lienzos primideros* significa que eran tejidos en premidera, listón del telar que sirve de pedal.

(231) Obligación de Baltasar de Andia, vecino de El Tocuyo, Caracas, 15 noviembre, 1597. Obligación de Francisco de Silva, vecino de Nueva Segovia de Barquisimeto, Caracas, 17 noviembre, 1597, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit…, *pág.* 169-170.

(232) Joseph Luis de CISNEROS, *Descripción exacta de la Provincia de Venezuela (Valencia, 1764)*, Edición Fundación Provincial, Madrid-Caracas, 2001, *pág.* 36 v.

(233) Pedro José de OLAVARRIAGA, *Instrucción general y particular de la Provincia de Venezuela en los años 1720 y 1721*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1965, *pág.* 257.

(234) Términos y calidades de telas en la obra de Carlos F. DUARTE, *Patrimonio Hispánico perdido con un apéndice sobre el arte de la sastrería*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 2002, *págs.* 385-443.

Villa de Araure, y al pueblo de naturales de Acarigua que es una distancia de más de 20 leguas, el terreno es de los más pingües que hay para sembrar el algodón; y se coge aún hoy, pero se cogía mucho más, antes, y había telares de hacer lienzo en la Ciudad de Barquisimeto. En la Villa de Araure y pueblo de Acarigua y aún hasta hoy hay algunos aunque pocos, y se trabaja siempre menos por lo poco que se apetece ya el dicho lienzo en dicha Provincia» (235).

24 Sin embargo, se mantenía dificultosamente la siembra del algodón criollo en contados sitios, como en la jurisdicción de la villa de Araure donde todavía era un producto básico comerciable: «Se coge algodón con que algunos se mantienen y otros mercaderes que vienen a comprar libras de hilo para lienzos, hamacas y otras cosas» (236). Otros sitios no habían resistido la crisis, como se evidenció en Guanare: «Su terreno generalmente es bueno para algodón, que de allí se sacaba para El Tocuyo, Valles y Ciudad de Barquisimeto en otros tiempos, pero hoy no se trabaja casi nada» (237). En Sarare en 1765 subsistían cinco telares, cuyos tejidos de lienzo se utilizaban para vestidos, comercializándose estas telas en los Llanos, con retorno de caballares y ganado vacuno.

25 Ulteriormente el algodón criollo retoma importancia al surgir nuevas demandas en Europa por la invención en 1785 de la máquina a vapor y el telar mecánico, junto a otros varios artefactos. También incidió en el último tercio del siglo XVIII las providencias reales para fomentar el cultivo de algodón. En 1794 llegaron a exportarse cerca de 460.000 kilogramos de algodón en rama, subiendo en 1803 *a* 1.150.000 kilogramos. Eran otros tiempos y otras sensibilidades, inmersas en la Revolución Industrial.

(235) Olavarriaga, op. cit., *pág.* 279. Escueta referencia a El Tocuyo en la *pág.* 282: «se coge algodón y el terreno es apto a sembrarlo». Nada quedaba del antiguo esplendor de sus telares.

(236) Olavarriaga, op. cit., *pág.* 280.

(237) Olavarriaga, op. cit., *pág.* 281.

La sostenida sensibilidad en el uso de fibras autóctonas en cestería, sombrerería y cordelería

Mapires

Tirite

Guatura

Bejuco *mamure*

Masimasi

Wana

Curagua

A'mamaada

Casupo

Cumare

Pute

Tiquire

Cocuiza

Henequén

Damahagua

Palma moriche

Árbol de la vida

Aruma

Tecuara

Jipejapas

Sombrero de cogollo de palma

Sombrero de palma tocuyana

Caña brava

Bejucos

Bejuco de murciélago

Nepi

Kamai

Mapire

Manare

Sebucán

Petate

Bijao

Bejuco mulato

Macanilla

Majagua

Fique

Guita española

Cabuyas

Maguey de cocui

Pita de yuca

Dispopo

Chiquichique

Piasaba

Titía

Cabos de Río Negro



LÁM. 82 Morichal, J. Chaffanjon, *L'Orenoque et le Caura*, Librairie Hachette et Cie., París, 1889, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

LÁM. 83 Cesta de fibra de tirite y mamure, tejidos de sarga. Puerto Ayacucho, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA MORATINOS



LÁM. 84 Petaca de fibra de tirite, tejido de sarga. Santa María de Erebato, etnia yekwana, estado Bolívar.
FOTOGRAFÍA MORATINOS



LÁM. 85 Fibra de chiquichique, tejido espiral, río Guainía, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA MORATINOS

1 La sensibilidad hacia las formas y funciones de la cestería y de la cordelería fue habitual entre las etnias indígenas prehispánicas, manifestando deleite en su contemplación y uso. Fue ancestral y milenaria su labor en este arte, lo que es comprobable por el hallazgo de finas huellas que dejaron impresas en fragmentos de alfarería prehispánica: «La claridad de las impresiones ha permitido identificar algunas técnicas conocidas como tejido cruzado en diagonal y tejido en forma de damero, las cuales son masivamente empleadas en la actualidad» (238). Asimismo, comunidades indígenas y ulteriormente comunidades criollas incursionaron en la sombrerería popular, utilizando diversas fibras del país.

2 En efecto, cestería y cordelería son de las pocas tecnologías indígenas que han sobrevivido hasta el presente en Venezuela. En 1996 Fundación Polar realizó una exposición, notable para la memoria colectiva de este patrimonio cultural, intitulada *Tejidos de la tradición. Cestería indígena contemporánea de Venezuela*, donde se exhibieron extraordinarias manifestaciones de este arte que revelan la perdurabilidad de la sensibilidad artística con la utilización de fibras vegetales cuasi olvidadas en el resto del país (239). Son los casos relevantes de la etnia Warao con el tejido de **mapires** o cestas de carga y de otros objetos con la fibra de **tirite** [*Ischnosiphon aroumal*]; de las **guatura** o ***wii***, cesta de carga, tejida por los yanomamis con **bejuco *mamure*** o ***masimasi*** [*Anthurium flexuorum*]; de las cestas de variadas fibras tejidas por la etnia Yekuana, utilizando tanto el **tirite** y el ***mamure***, como otras denominadas la **wana** [*Guasdua latifolia*], la **curagua** [*Ananas erectifolius*] y el bejuco ***a'mamaada*** [*Hubebuia pentaphyla*]; de las **guapas** *y* **petacas** realizadas con fibras de **tirite** *y* **casupo** [*Ischnosiphon* spp.] por la etnia Panare.

3 En la geohistoria de la sensibilidad la cestería y la cordelería tienen una gran significación, debido a que expresan una plena imbricación entre la naturaleza y el trabajo, junto a la creatividad artística del indígena: «Este oficio requiere de un conocimiento profundo de la vida de las palmas, bejucos, raíces, corozos, cogollos, cortezas y lianas, utilizados en la obtención de fibras. Una vida compartida con la naturaleza precisa de la destreza manual necesaria para retorcer, entrecruzar, enrollar, tejer, coser, plegar y amarrar cientos, miles de tramas y urdimbres; además, está la necesaria paciencia y concentración para llevar a cabo los más hermosos y complejos patrones gráficos que alegran los sentidos. La exploración de cada uno de los elementos vegetales: hojas, tallos cortezas, raíces, frutas, semilas y resinas. Nada, ni siquiera lo que se esconde bajo la tierra, permanece oculto al conocimiento botánico indígena» (240).

4 Desde épocas inmemoriables se expresó en las comunidades indígenas una sostenida sensibilidad en el uso de fibras extraídas del **cumare**, del **pute**, del **tiquire**, de la **curagua**, de la **caña amarga**, de la **cocuiza**, del **henequén**, del **chiquichique**. A ellas hay que agregar otras que se han perdido en la memoria colectiva, como la **damahagua**, especie parecida a la cocuiza de la cual se hacían amarras que duraban más en el agua salada (241), y de la **piña** [*Ananas sativus*]: «Los indios en Tierra Firme las plantan mucho, porque de las hojas sacan, majándolas, ciertas fibras como cáñamo de las cuales hacen, hilándolas, cuerdas blanquecinas que son muy fuertes» (242). En efecto, sus hojas proporcionan fibras finas, fuertes y de gran valor en la confección de auténticas obras de arte expresadas en canastas pequeñas y otros objetos.

5 La gran mayoría de estas fibras autóctonas se siguió utilizando durante los siglos históricos venezolanos llegando hasta el presente. Mencionaremos

(238) Lelia Delgado, textos de *Tejidos de la tradición. Cestería indígena contemporánea de Venezuela*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, Caracas, 1996, *pág.* 5.

(239) *Tejidos de la tradición*, op. cit., exposición realizada en Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, estado Carabobo. Se recomienda la consulta de la obra de Daría Hernández y Cecilia Fuentes, *Cestería indígena*, Armitano Arte, Caracas, 1992.

(240) Lelia Delgado, op. cit., *pág.* 5.

(241) Juan de Pimentel, *Relación de Nuestra Señora de Caraballeda y Santiago de León*, 1578, op. cit., *pág.* 129.

(242) Cey, op. cit., *pág.* 41.

sólo unas pocas, que corresponden a casos relevantes. Ellas sirvieron de materia prima para la cestería que maravilló a los conquistadores españoles desde la expedición de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra, asombrados ante los zurroncitos de palma donde guardaban los indígenas las perlas, hasta los conquistadores de los Andes y Llanos, que se sorprendían de la magnitud de cestas y guapas.

6 En la utilización de la **palma moriche** [*Mauritia flexuosa*], también conocida como ***quiteve***, ***iséoi***, ***muriche***, ***uara***, ***ité***, ***gaebe***, que abunda en grupos en el delta del Orinoco, Llanos orientales y alto Orinoco, se expresa uno de los casos más relevantes en la geohistoria americana de usos múltiples de un vegetal emblemático en la biodiversidad venezolana en la estructuración de un modo de vida indígena. La sensibilidad aborigen ante la proliferación de sus usos, le llevó a ser percibido como **árbol de la vida**. En las expediciones al delta del Orinoco se señalaba su uso en 1597 para tejer hamacas (243). Su empleo por la etnia Warao condujo al misionero jesuita José Gumilla a afirmar tajantemente que estos indígenas vivían en función de esta palma: «todo su vivir, comer, vestir a su modo, pan, vianda, casas, apero de ellas y todos los menesteres para sus piraguas y pesquerías, y varias mercancías que venden, todo sale de las palmas que Dios les ha dado en aquellas islas, con una abundancia increíble de ellas, que llaman en su lengua ***murichi***» (244). Fue la experiencia vivida con esta etnia Warao, que él denominaba Guaraúnos, lo que marcó su sensibilidad al respecto, comparándolo con el empleo de la palma de cocos en los modos de vida de los aborígenes de las islas Maldivas en el océano Índico.

7 En este caso de la fibra de la **palma moriche** era plena su utilización en cordelería, testimoniado por diversos viajeros y misioneros: «las sogas, cordeles y amarras con que atan y traban toda cuanta es la fábrica de plaza, calles y casas, las fabrican y tuercen de un género de cáñamo, que sacan de las hojas de la misma palma» (245). También la empleaban en vestidos, redes, chinchorros: «los delantalillos que usan las mujeres, y los guayucos que usan los hombres para alguna, aunque poca decencia, sacan de unas entretelas que hay a modo de cordellate entre uno y otro pie del vástago ancho, que tienen dichas hojas en el mismo arranque por donde salen del cogollo de las tales palmas; las redes o chinchorros en que duermen, y gran cantidad de ellos, que tejen para vender (y por más que hagan, siempre sobran compradores), todo este material es del cáñamo que dije sacan de las hojas tiernas de la dicha palma: los cordeles, sogas, maromas y demás utensilios para pescar, para navegar y para cuanto se les ofrece, y mucho de esto que hacen y compran otras naciones, todo se fabrica del dicho cáñamo de las hojas» (246).

8 Asimismo, la fibra del moriche era fundamental en la manufactura artesanal de la cestería warao: «todos sus canastos y cajas de varias hechuras para guardar sus cosas, y los abanicos para hacerse aire, para soplar el fuego, y para espantar los mosquitos y tábanos cuando salen de sus pueblos» (247). La gran sensibilidad y admiración ante esta palma espectacular con sus hojas en abanico ha quedado inmortalizada en la fitotoponimia de Venezuela, habiéndose registrado más de treinta referencias al nombre de sus agrupaciones como Morichal, Morichal Largo, Morichal Negro, Morichal Viejo, Morichalito, Morichalón, Morichalote y otras en los estados Delta Amacuro, Monagas, Anzoátegui, Bolívar, Guárico, Amazonas, Apure (248).

9 Las fibras de la palmera **cumare** [*Astrocaryum vulgare*] la aprovechaban

(243) Domingo Ibarguen y Vera, ***Relación sobre el Dorado y sobre la expedición de Antonio de Berrío, 1597***, en A. Arellano Moreno, *Fuentes para la historia económica de Venezuela*, Conferencia Interamericana de Agricultura, Caracas, 1950, *pág.* 200.

(244) Gumilla, op. cit., *pág.* 131, ver también *pág.* 135.

(245) Gumilla, op. cit., *pág.* 132. Hay menciones también en las obras de Carvajal, Abad, Caulín y Blanco.

(246) Gumilla, op. cit., *pág.* 132.

(247) Gumilla, op. cit., *pág.* 132.

(248) Irama Casale, op. cit., *págs.* 299-301.

los indígenas en las selvas de la Orinoquia y de la Guayana para confeccionar finísimas hamacas, redes, cuerdas y sombreros. Asimismo las fibras del **pute** *o* **aruma** [*Ischnosiphon Arouma*] se utilizaban para tejer sombreros utilizados por los indígenas de Perijá. Pittier señaló con precisión su interés estético en las Antillas: «Los caribes, según nos informa detalladamente en sus obras el padre francés Breton, lo usaban extensamente para hacer cestas, sebucanes para prensar la yuca, y varios otros objetos, coloreando las fibras y tejiéndolas de modo que formen elegantes dibujos» (249).

10 Fue sumamente relevante el múltiple empleo de otras diversas palmas en los modos de vida de las comunidades indígenas. Ella se expresaba no sólo en ancestrales usos de sus fibras en cestería, chinchorros y cordelería, sino que también la utilizaron en rápidos cambios en la moda de la Venezuela hispánica, fabricando con fibras de diversas palmas nuevos artículos, en especial sombreros, que disfrutaron de gran demanda local. En el nororiente del país el misionero Caulín lo señaló con precisión a mediados del siglo XVIII: «Producen estos montes muchas, y varias especies de Palmas; como son: Palmas Reales, Carátas, Corózos, Moriches, Chaguaramas, Palma de Sombrero, y otras muchas. De unas aprovechan los frutos; de otras los cogollos, que cocidos, y hechos ensalada, son muy delicados, y sabrosos. De otras texen con curiosidad Sombreros, de que usan, no solamente los Indios, Pardos y Negros, sino también muchos Españoles pobres, y ricos, especialmente en los caminos, por la conveniencia de ser ligeros, y muy frescos; y de las demas aprovechan la penca con sus hojas, que texidas con curiosidad, hacen una Cobija muy vistosa para casas, é Iglesias» (250).

11 Los indígenas utilizaban sombreros tejidos de fibras diversas, que eran percibidos con gran sensibilidad en relación a su uso, los más servían para cubrirse la cabeza de protección al sol, otros de artesanía más prolija de adorno ceremonial y de distintivo de rango (251). En estas funciones más relevantes destacan la espectacularidad del sombrero de ceremonia de la etnia Warao en forma de una mitra de tres puntas o el gorro de fiesta de la etnia Piaroa.

12 El misionero jesuita Felipe Salvador Gilij hace referencia a su empleo por los aborígenes orinoquenses: «y el sombrero que ellos mismos hacen con hojas de hermosa palmera» (252). La antropóloga Isabel Aretz ha registrado, siguiendo al misionero fray Ramón Bueno, su uso por los indígenas taparitos: «Para librarse de los aguaceros hacen unos sombreros de bejuco fino con hojas de cahipo por aforro, que forma una copa o ala como un quitasol» (253). Los indígenas guajiros usaban un sombrero de palma, ***tecuara***, que ellos mismos tejían.

13 Los cambios en funciones y modas del sombrero aborigen se fueron marcando en todo el territorio venezolano, desde los siglos coloniales, culminando en el siglo XIX. Ello fue registrado con precisión espacial por Lisandro Alvarado: «Adviértase que en las tribus del Alto Orinoco ha evolucionado paralelamente conforme al estilo de los Guajiro, usándose hoy… sombreros de ***mamure*** con enormes alas, que se ponen para defenderse de la lluvia y a veces del sol, como los Caribe barceloneses y los Guagiro» (254).

14 El gusto por los sombreros de fibra de palma se fue imponiendo con gran firmeza. En 1768 se señalaba la importancia de su manufactura en la jurisdicción de Coro: «Produce la Palma, de la que los Indios, y demás habitantes de los campos fabrican sombreros, unos finos y otros ordina-

(249) H. Pittier, op. cit., *pág.* 352.

(250) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 45.

(251) Isabel Aretz, op. cit., *pág.* 84.

(252) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 66.

(253) Isabel Aretz, op. cit., *pág.* 32, citando a fray Bueno, *Apuntes sobre la Provincia Misionera de Orinoco e indígenas de su Territorio*, 1801-1804, Caracas, 1933, *pág.* 80.

(254) Lisandro Alvarado, ***Datos etnográficos de Venezuela***, en *Obras completas*, La Casa de Bello, 1989, tomo II, *págs.* 155-156.

rios, que comercian dentro de la misma tierra por usarlos toda la gente común, y tambien la de blancos en el campo, cuyos sombreros se venden al precio de dos reales los ordinarios, y los finos á seis y ocho reales»[255]. ▬

15 La sensibilidad en el empleo de los típicos sombreros populares, elaborados con fibras de palma, se puede observar en relatos, dibujos y pinturas del siglo XIX. El viajero Karl Ferdinand Appun, hace referencia a su uso en los años en que vivió en Venezuela entre 1849 *y* 1859 quedando impactado por el empleo de esta cubertura de ala ancha en Puerto Cabello: «Una multitud de jinetes, el ancho sombrero en la cabeza, por los hombros la manta blanca, espuelas con enormes ruedas fijadas en los zapatos o en los pies desnudos, pasaban junto a mí galopando en guapos caballos o mulas»[256]. La introducción del sombrero de jipijapa fue temprana y pronto se difundió por todo el país, señalándose en el citado período en Naguanagua: «Hay caballeros con largas polainas abotonadas hasta las rodillas, encima de los pantalones, con la blanca manta corta y bonitamente bordada que cuelga sobre la chaqueta, y **jipejapas** de alas dobladas hacia arriba con atrevimiento»[257]. ▬

16 La antropóloga Isabel Aretz ha realizado, basándose en costumbristas y otras fuentes, una caracterización regional de los sombreros tradicionales en Venezuela, enfatizando en que todavía en la década de los años setenta del siglo pasado, cada región venezolana se caracterizaba por su sombrero, tanto por la forma y el tamaño, como por los materiales de que estaba hecho y hasta la manera de llevarlo. Precisa el uso del **sombrero de cogollo de palma** en los Llanos, del **sombrero de palma tocuyana** y el de **cogollo** en la región barquisimetana, de sombreros de cogollo de caña brava y de moriche en Guayana y otros muchos[258]. Hasta mediados de la década de 1910 en muchas comarcas del occidente del país, como Quíbor, se tejían millares de sombreros de cogollo, perdiendo mercado y siendo desplazados ulteriormente por la competencia de la fabricación en diversos sitios, como Carora, de sombreros de paja ordinaria, mucho más baratos. ▬

17 Ha sido controversial la posibilidad de la existencia en estado natural en Venezuela de la **palma jipijapa** [*Carludovica palmata*], planta del litoral ecuatoriano en la zona de Manabí y Esmeraldas, cuyas fibras de las hojas, conocidas como **paja toquilla**, se aprovechan para el tejido de los reputados sombreros homónimos. Adolfo Ernst menciona esta especie como existente en el país sin especificar su hábitat. En cambio, Henri Pittier no la encontró, salvo cultivada en parques y jardines. La referencia más antigua que hemos encontrado se refiere a su utilización a mediados del siglo XIX y la exportación de sombreros de jipijapa en el año fiscal 1849-1850, distinguiéndose allí claramente de los sombreros de paja ordinaria. También se exportó en el año fiscal 1865-1866[259]. ▬

18 Lo cierto es que para la sensibilidad interna e incluso para la exportación se logró afianzar durante el siglo XIX en diversos sitios del país una activa artesanía de sombreros confeccionados de fibras de palma o de otras especies, conociéndose genéricamente como **sombreros de paja**. Entre 1837 *y* 1866 se registró la exportación de 610.817 unidades de este tipo de sombreros[260]. La demanda de palmas se marcó incluso en la exportación de ejemplares vivos, estimándose que se exportaron millares de ejemplares entre 1842 *y* 1855 por un valor de 274.837 pesos[261]. Una exportación destinada a satisfacer exquisitas sensibilidades en el extranjero, tema inédito que revela las extraordinarias opciones de la biodiversidad nacional. ▬

(255) Pedro Phelipe de Llamas, ***Relación de la Jurisdicción de Coro***, Coro, 12 septiembre 1768, en Ángel de Altolaguirre y Duvale, *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela 1767-1768*, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela, 1954, *pág.* 197.

(256) Karl Ferdinand Appun, *En los trópicos*, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, Caracas, 1961, *pág.* 50.

(257) Appun, op. cit., *pág.* 257.

(258) Isabel Aretz, op. cit., *págs.* 168-169.

(259) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, Banco Central de Venezuela, 2001, *págs.* 484, 496.

(260) Cálculo nuestro basado en las cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 464-496.

(261) Cálculo nuestro basado en las cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 470-492.

19 La **caña amarga** *o* **caña brava** [*Gynerium sagittatum*] también fue muy utilizada por las fibras de su cogollo, sirviendo de materia prima en la artesanía de manares, cestas, cinchas y sombreros. En varios sitios los españoles aprovecharon esta habilidad de los indígenas, favoreciendo como en El Tocuyo en 1720 la artesanía de petacas de cañas para elaborar cuidadas cajetas de tabaco: «Se hacen en esta Jurisdicción de dos a tres mil petacas de caña, para empetacar tabaco de las cuales se proveen las Jurisdicciones de la Provincia» (262).

20 Diversas especies de **bejucos** fueron utilizados simultáneamente en cestería y cordelería. Su papel fue fundamental en la cordelería de construcción. En el nororiente del país el misionero Caulín describía las razones de su preferencia en esta actividad: «Son comunísimos en toda montaña unos, que aquí llaman Bejucos, de varias especies, que á la manera de latigos, ó tomizas, suplen la indigencia de clavos, y sirven para la ligazon de los maderos de casas, Templos, andamios, y otros muchos menesteres; y tan incorruptibles, que estando fuera de la humedad de la tierra, se encuentran después de sesenta años, tan fuertes como el dia, en que se cortaron» (263). A su vez, el misionero Gilij reitera en su utilización en la Orinoquia: «Las selvas, lo mismo próximas que alejadas del Orinoco, están todas enredadas con ciertos bejucos que en nuestra lengua podríamos llamar enredaderas. De estas, como diremos en otra parte, se hace gran uso en América. Con ellas atan los cercados, ellas hacen las veces de clavos para atar un madero con otro, son la fuerza de los tejados y de las paredes» (264).

21 Para trabajos sumamente finos de hilados sutiles se aprovechaba el **bejuco de murciélago** [*Bignonia* sp.], muy difícil de preparar: «Más estimable es la que llaman del **murciélago**. De esta enredadera no se hace uso sino del interior. Se abre con las manos (pues es muy fácil de rajarse por el medio) y dentro se encuentra un alma, por decirlo así, que es a modo de una cuerdecita suave, fácil de manejar, flexible y excelente para los trabajos menudos. Todo el resto de este bejuco, excepto la médula ya dicha, es muy frágil e inadecuado para servir de atadura» (265). Para manufacturas más recias se prefería el **bejuco de *mamure*** [*Anthurium flexuosum*], de tallos largos y flexibles, abundante en sabanas del Orinoco: «Mas por bueno que sea el bejuco del murciélago, la especie mejor de todas, la más flexible y fuerte es el ***mamure***, llamado ***nepi*** por los maipures, en cuyas selvas nace en gran abundancia. El mamure es también de duración increíble, y en las cabañas cuyas maderas están atadas con él, se puede estar tranquilamente. Tan bien resisten a la furia de los vientos. En las selvas cercanas al Orinoco no se encuentra este bejuco, que es sólo propio de las grandes sabanas. Pero el que puede disponer de él, lo prefiere a todos los demás. Los otros bejucos se rompen fácilmente y no se usan sino después de torcerlos, como hacen con los sauces nuestros campesinos» (266).

22 Se ha dado escasa atención a la delicada sensibilidad de los aborígenes en el empleo de fibras duras y blandas en sus textiles. En el ámbito prehispánico hilar y tejer decenas de fibras autóctonas eran actividades preferentes de las mujeres, incorporándose más tarde, en tiempos históricos, los hombres, aunque a mucho menor escala. Ha sido una constante geohistórica la manutención hasta el presente de sus múltiples tejidos. Entre otros muchos casos es sumamente valiosa la referencia de perdurabilidad de primorosas labores en descendientes de los indígenas chaimas: «En el campo de la cestería los chaima tenían fama entre las tribus vecinas por la elaboración de canastos o cestos de varios tipos, entre

(262) OLAVARRIAGA, op. cit., *pág.* 282.

(263) Fray Antonio CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 45.

(264) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 176.

(265) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 176.

(266) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 177.





LÁM. 86 Detalle de chinchorro tejido con fibra de curagua, Aguasay, estado Monagas (arriba). Detalle de chinchorro de tripa de fibra de cocuy, Baragua, estado Lara (abajo). *Hamacas y chinchorros: Tejidos venezolanos*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, 2001.
REPRODUCCIÓN LUIS MOLINA PANTIN



LÁM. 87 Chinchorro tejido de fibra curagua, Aguasay, estado Monagas. *Hamacas y chinchorros: Tejidos venezolanos*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, 2001.
REPRODUCCIÓN LUIS MOLINA PANTIN



los que se destacaban: el ***kamai*** o **kaima**, canasto grande; el ***mamure***, que toma nombre de ese **bejuco** [*Anthurium* spp.], cuyos tallos utilizaban para su fabricación… Otros artefactos tejidos con fibras vegetales eran: el **mapire**, cesta pequeña para colgar en el hombro; el **manare**, cedazo entretejido para cernir particularmente la harina de yuca; el **sebucán**, prensa en forma tubular, el **petate**, estera para dormir o descansar hecha con fibras extraídas de la hoja del **bijao** [*Heliconia bijai*]»[267]. Otras plantas utilizadas por sus fibras en cestería eran el **bejuco mulato** [*Paullinia frutescens*], la **caña amarga**, la **macanilla** [*Bactris setulosa*], la **majagua** [*Hibiscus tiliaceus*] y la **caruata** [*Furcraea* spp.]. Todo un mundo vegetal donde se imbricaban con arte popular múltiples fibras autóctonas en cordajes y cestería.

23 Las fibras de la **cocuiza** [*Fourcroya humboldtiana*], también conocida como **pita** y **fique**, eran utilizadas intensamente por los indígenas prehispánicos en dos variedades, la denominada **caruata** por los que poblaban el seco litoral y transpaís del mar Caribe, y la llamada **curaguate** que tenía su hábitat en las comarcas de la Orinoquia. Ambas variedades se utilizaban para labores de cestería y en las paredes de sus bohíos de vivienda[268]. Asimismo se empleaba con especial sensibilidad la variedad *Fourcroya geminispina* en los paisajes áridos de Barquisimeto[269]. También era fundamental en los parajes de Quíbor: «La cocuiza, muy abundante sobre todo en el valle de Quíbor, era la materia prima con la cual elaboraban la **pita**, con la cual, tejían hamacas y chinchorros…»[270]. Coetáneamente otras variedades se utilizaban en la Venezuela profunda, como fue testimoniado en las comarcas apureñas en 1648 por fray Jacinto de Carvajal al encontrar en una ranchería indígena: «ymmensas madejuelas de cabuya delgada y torcida, muy parecida a la guita de España e hilo de acarreto, muchilas tejidas, paños de lienzo tejidos con primores…»[271].

24 Los conquistadores españoles aprovecharon las fibras de **cocuiza** desde el período del Encuentro, debido a que el hábitat óptimo de esta planta se reconocía en los matorrales secos de la tierra caliente que coincidía con los litorales del centro y occidente del país donde se evidenciaron los primeros asentamientos hispánicos. Con la experiencia previa de los pobladores indígenas se les proporcionó una fuerte fibra larga que se utilizó en la manufactura de cestería, hamacas, sacos y otros adminículos.

25 En la Relación del gobernador Juan de Pimentel en 1578 se menciona la **cocuiza** como uno de los principales productos del comercio de Caracas con Margarita. Ello se explicaba debido a que la variedad **caroata** proliferaba ampliamente en la tierra de la jurisdicción caraqueña: «Hay otro árbol que en nombre de indios se llama **caroata**, y en otras partes **maguey** que echa un mástil largo derecho de grosor como la pierna; sirve para enmaderar **buhíos**, y al pie de él echa unas pencas largas como de vara y media las cuales cortadas y espadanadas y raídas se les saca de cada una un copo como de cáñamo blanco, del que se hacen sogas, xáquimos, cinchas y alpargatas, y otras cosas de que el cáñamo suele servir»[272]. Entre 1583 *y* 1596 Cumaná recibía desde Caracas un total de 34 arrobas de fibras de **cocuiza** y 1.000 fajas de pita de este mismo material. La óptima sensibilidad ante esta fibra autóctona llevó a que se exportara en 1592 desde Maracaibo a Cartagena de Indias[273]. En el año 1600 se exportaban desde el mismo puerto 39 libras de hilo de pita a Río de Hacha.

26 La importante exportación interregional e incluso antillana de la **cocuiza** caraqueña continuó manifestándose en el temprano siglo XVII, registrán-

(267) De Civrieux, op. cit., *págs.* 156-157.

(268) Strauss, op. cit., *pág.* 173.

(269) Lisandro Alvarado, *Glosario de voces indígenas…*, op. cit., tomo I, *pág.* 128.

(270) Ermila Troconis de Veracoechea, op. cit., *pág.* 94. Nieves Avellán de Tamayo, *En la ciudad de El Tocuyo, 1545-1600*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1997. Hace mención en el tomo I, *pág.* 475 a que los indígenas de El Tocuyo elaboraban la cocuiza para *torcer* hilos y cuerdas y también para hacer *maures* y *marusas* para envasar productos.

(271) Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 168.

(272) Juan de Pimentel, op. cit., *págs.* 128-129. Mención a exportación a Margarita, *pág.* 134.

(273) ***Cedularios de la Monarquía Española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas (1553-1604)***, *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, edición conjunta de la Fundación John Boulton, Fundación Eugenio Mendoza y Fundación Shell, Caracas, 1967, en estudio preliminar de Enrique Otte, tomo I, *págs.* XXVIII, XXXIII.

dose en 1604 una remesa de cinco libras y media de pita a Puerto Rico y en 1606 otra de siete libras a Margarita (274).

27 En el ámbito interno en los medios sociales hispánicos y criollos se afianzó rápidamente la sensibilidad en el empleo de las fibras de pita. En los *Protocolos del Siglo XVI* hay múltiples referencias acerca de su empleo, observándose en una carta de dote que una toca de red de pita competía con tocas de seda de España (275). En Caracas en 1597 se observaban transacciones significativas de pita, valorizándose a siete pesos de oro fino la libra de esta cuerda vegetal (276). En el mismo año un vecino de Trujillo y estante en Caracas se obliga a pagar «a Antonio Adornio 11 libras de pita, de la que se hila en esta gouernación, por razón de las siguientes mercancías: un sombrero, en cuatro pesos. Doce varas y media de jergueta de flor de romero. Doce varas de damasco blanco. Siete varas de tafetán. Dos pares de media de lana» (277). La cuantía de la mercancía importada nos revela la elevada cotización e interés del hilo de pita, llegando a servir para las transacciones mercantiles menores, en las que participaba como instrumento de cambio (278).

28 Los encomenderos aprovecharon la destreza ancestral indígena en la elaboración de fibras autóctonas, como lo refieren en muchas ocasiones. La manufacturación de las fibras de cocuiza fue fomentada por los encomenderos y muchos tributos indígenas se pagaban con su hilo de pita. Hacia 1660 *y* 1662 se registra en una encomienda fabricación de hamacas; en dos encomiendas fabricación de cordeles para pescar; en dos encomiendas fabricación de esteras; en una encomienda fabricación de pita; en una encomienda fabricación de cabuya (279). Ello también se evidenció en una encomienda de indígenas moporos que el español Simón Negrete poseía en el pueblo de Barbacoas en la jurisdicción de Maracaibo: «Había ahí doce indias viudas que Negrete ocupaba todo el año en hilar pita y hacer tejidos de paja (estera y cataures), y 57 indias casadas a las que quitaba dos pesos de plata anuales. De esta manera que además de los servicios y de las especies, este encomendero recibía un beneficio anual de 114 pesos» (280).

29 El interés por los artículos elaborados con fibras de cocuiza incidió en intensos procesos de transculturación, evidenciándose en pleno siglo XVIII su artesanía por religiosas de clausura en Trujillo: «Las monjas trabajan diferentes tejidos de pita, que se estiman mucho» (281).

30 La positiva percepción acerca de la gran utilidad de esta fibra fue ampliamente testimoniada. El conquistador florentino Galeotto Cey lo reitera en el litoral occidental y transpaís inmediato a mediados del siglo XVII señalando las modalidades de su manufactura: «De estas hojas agudas se saca un cierto cáñamo que se llama cocuiza. Cortan dichas hojas, después las ponen distantes una de otras, sobre un leño redondo, como para pelar cueros, amarradas a él de modo que no se caigan; después las golpean con varas quebrantándolas y luego con un palo tallado como un cuchillo, con las dos manos, raspan dichas hojas sacándoles la carnosidad verde y acuosa, de mal olor, hasta que quedan limpias las hebras, en un haz como cáñamo, las cuales los indios hilan y hacen con ellas sogas y esas redes en las cuales duermen, llamadas hamacas, y a los cristianos les sirven para hacer suelas de zapatos, cuerdas y otras necesidades, y si no hubiese esta hierba, no sé cómo habría yo hecho, que es un gran recurso para quien va por aquellos países» (282). Hay una total continuidad en su empleo durante todo el período de la Venezuela Hispánica, lo que se infiere del testimonio del misionero Antonio Caulín en el siglo XVIII:

(274) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *pág.* XXVIII.

(275) ***Carta de dote otorgada por Francisco de Triana***, Mérida, 29 noviembre 1578, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit., *pág.* 17.

(276) ***Obligación de Alonso Sánchez de Oviedo***, Caracas, 24 enero 1597, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit., *pág.* 142.

(277) ***Obligación de Salvador Leal***, Caracas, 5 marzo 1597, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit., *pág.* 151.

(278) Eduardo ARCILA FARÍAS, *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVI*, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1983, tomo II, *pág.* 126.

(279) Eduardo ARCILA FARÍAS, *El régimen de la encomienda en Venezuela*, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Economía, Instituto de Investigaciones, Caracas, 1966, *pág.* 229.

(280) Eduardo ARCILA FARÍAS, *Economía colonial…*, op. cit., tomo I, *pág.* 98. Las mismas indígenas tenían que ir a buscar el junco en sitios pantanosos para las esteras y las cañas para los cataures.

(281) Joseph Luis de CISNEROS, op. cit., *pág.* 42 v.

(282) CEY, op. cit., *pág.* 42.

«Críase con abundancia una especie de Pita, que los indios llaman Caruáta, y los Españoles Cocuiza, de que hay otra especie en Orinoco, llamada Curágua, ó Curaguáte; y de ambas se hacen cuerdas, sogas, y otras muchas cosas» (283).

31 El misionero Felipe Salvador Gilij confunde las fibras de la **cocuiza** con el **maguey**, aunque da acertadas referencias a su profusa utilización: «No sé si ha de contar entre los arbustos (hierba ciertamente no es, y árbol no parece) la cucuísa, llamada de otro modo maguey. Se halla en abundancia tanto cerca como lejos del Orinoco. Sus hojas son de largas ordinariamente una vara, y de un verde que tira al ceniciento, terminado en punta y espesas a manera de tejuelos. Quien ha visto el áloe, no raro en Italia, tiene una idea justa de la cucuísa, salvo que en medio de las hojas de la cucuísa despunta a su tiempo y se levanta a la altura por lo menos de un hombre un bastón del grueso ordinario de un puño. Este vástago o bastón se divide en la parte más alta en varias ramas pequeñas que tienen también hojas pequeñísimas. El fruto de la cucuísa es alargado, siempre verde, y coronado de hojas pequeñas a la manera del ananá. Caído en tierra, se agarra a ella con las raíces que echa, y en poco tiempo se vuelve semejante a su madre. Con las fibras de la cucuísa se hace un hermoso hilo. De sus hojas ligeramente tostadas se saca un jugo abstersivo que es muy a propósito tanto para limpiar las úlceras como para sanarlas» (284).

32 Los sectores populares expresaban una especial sensibilidad ante los artículos manufacturados de fibra de cocuiza. Ello es relatado por Pedro Felipe de Llamas en la jurisdicción de Coro en 1768: «también produce el terreno la cocuisa, la cual reducida á vna pita ordinaria, se hacen de ella porción de Chinchorros para el vso comun, y dormitorio de los Indios, y gente pobre, con cuya especie pagan los Indios sus tributos, fuera de la mucha cocuisa, que se gasta, y consume en toda la Jurisdicción, en los aperos de las vestias y otros servicios» (285). En el mismo año se informa de su empleo en la jurisdicción de Carora, haciéndose hincapié en las potencialidades de su artesanía al ejemplo mexicano, no circunscribiéndose sólo a su empleo cotidiano por los sectores más pobres de la población: «Abunda también la Cocuiza, labrase poca solamente la que se consume en aparejos de harrias, y cuerdas para colgar Amacas, que llaman jicos; la que si trabajaran los naturales en mochilas como lo hazen los de Campeche se vtilizarian mucho, ai mucha. La maior parte de las casas de la gente pobre, y aun los de mediana Conveniencia, en donde estan mui lejos los palmares, las cubren con estas pencas» (286).

33 El **henequén**, fibra de varias especies de Fourcroya y Ágave, se utilizó frecuentemente para elaborar textiles bastos, especialmente sacos. La temprana utilización de su fibra permitió hacer cordajes comparables a la **guita española**, resistente cuerda delgada de cáñamo: «Otra especie hay de esta hierba, muy similar, llámanla los indios henequén, las hojas un poco más estrechas, más duras y no tan verdes, no se come; sácase cáñamo del mismo modo, mucho más fuerte que la cocuiza, pero no hay tanta cantidad y sirve a los indios para cuerdas de arco y para pescar; y las hojas de uno y otro sirven también para cobertura de cabañas o chozas bajas, porque son muy pesadas» (287).

34 Fernández de Oviedo indicó las particularidades de las **cabuyas** de cocuiza y del **henequén**, revelando datos inéditos acerca de su tecnología, que se pueden comparar con los proporcionados por Cey en referencia a la cocuiza, que hemos referido con anterioridad: «La cabuya es una manera de hierva que quiere parecer en las hojas á los cardos ó lirios, pero

(283) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 45.

(284) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 175.

(285) Pedro Phelipe de Llamas, ***Relación de la jurisdicción de la ciudad de Coro***, Coro, 12 septiembre 1768, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *pág.* 197.

(286) Joseph Vicente de Tarbe, ***Relación de la ciudad de Carora***, Carora, 20 mayo 1768, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *págs.* 163-164.

(287) Cey, op. cit., *pág.* 42.

mas anchas é mas gruesas hojas: son muy verdes, é en esto imitan los lirios, y tienen algunas espinas é quieren parecer en ellas á los cardos. El henequen es otra hierva que tambien es así como cardo; mas las hojas son mas angostas y mas luengas que las de la cabuya mucho. De lo uno y de lo otro se hace hilado y cuerdas harto récias y de buen parecer, puesto quel henequen es mejor é mas delgada hebra. Para labrarlo, toman los indios estas hojas é tiénenlas algunos dias los indios en los raodales de los rios ó arroyos, cargadas de piedras, como ahogan en Castilla el lino; y después que han estado assi en el agua algunos dias, sacan estas hojas é tiendenlas á enxugar é secar al sol. Después que están enxutas, quiébranlas, é con un palo á manera de espadar el cáñamo, hacen saltar las cortecas é aristas é queda la hebra de dentro de luengo á luengo de la hoja: é á manera de cerro júntanlo é espádanlo mas, é queda en rollos de cerro que paresce lino muy blanco é muy lindo, de lo qual hacen cuerdas é sogas é cordones del gordor que quieren, assi de la cabuya como del henequen; é aprovéchansse dello en muchas cosas, en especial para hacer los hicos ó cuerdas de sus hamacas ó camas en que duermen, y encabuyallas, para que estén colgadas en el ayre, […] Alguno deste henequen (y tambien de la cabuya) es hilo blanco é muy gentil; é otro es algo rubio» [288]. La comparación de estas fibras autóctonas con cerros o manojos de lino, después de rastrillado y limpio, nos señala indirectamente la grata sensibilidad hispánica ante la cocuiza y el henequén. ▬

35 Especial importancia tuvo el **maguey de cocui** [*Yuca accaulis*], haciéndose temprana mención a su empleo en la jurisdicción de Caracas, refiriéndose a su fibra como **pita de yuca** [289]. El **maguey** proliferaba en la fachada marítima de la depresión del Unare. En 1756 es anotado más extensamente por fray Antonio Caulín: «En toda la Costa del mar del Norte, que corre desde Cumaná hasta la Provincia de Caracas, y en otras muchas partes de ambas Provincias, se cria silvestre la celebrada mata de Maguéi muy semejante á la Pita de España» [290]. ▬

36 En el siglo XIX el gusto foráneo por la artesanía de fibras de cocuiza y henequén explica su sostenida exportación. En el año fiscal de 1841-1842 se exportaron 141 pesos en mecates; en 1854-1855 se exportaron 41.907 grandes rollos de jarcia por valor de 8.083 pesos y entre 1843 *y* 1845 más de 1.750 rollos de cordeles por valor de 2.366 pesos. Incluso los hilos de fibras autóctonas competían con reexportaciones de diversos tipos de hilos importados, como los de lino, estraza, lana, marfileño, de seda, de hueva y otros [291]. Según Ernst el cultivo del **lino** [*Linum usitatissimum*] se había introducido en el país en el siglo XIX, afirmando en la Exposición de 1883 que: «el lino se cultiva en muchos lugares del país, aunque ciertamente no en abundancia; pero el producto basta para los tejidos que se hacen en el país con esta substancia» [292]. En dicho evento hubo una sola muestra de lino procedente de Maturín: «formada de los tallos completos provistos aún de sus frutos cápsulares. Estos tallos tienen medio metro de largo, hemos preparado la fibra de algunos de ellos y obtenido una muestra muy hermosa de lino en rama: resultado bastante sorprendente, puesto que Maturín tiene una temperatura muy elevada, que no creíamos favorable a la vegetación del lino. Ensayos de cultivo que hemos hecho con semillas de la Colonia Tovar, de Barquisimeto y de Mérida, nos han dado un excelente resultado, […] y las fibras son tan blancas y fuertes como las mejores de Europa y de los Estados Unidos» [293]. Una vez más la sensibilidad de los positivistas de Venezuela ante bellos tejidos les hacía expresar las virtualidades de la tropicalidad nacional. ▬

(288) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *págs.* 181-182.

(289) Obligación de Alonso de Montemayor y su mujer Francisca de Ledesma a pagar en pita de yuca, Caracas, 6 febrero 1597, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit., *pág.* 149.

(290) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 70.

(291) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 467-494.

(292) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, 1, en *Obras completas*, compilación por Blas Bruni Celli, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1986, tomo III, *pág.* 562.

(293) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 423-424.

37 Ello no hizo abandonar las posibilidades de las exportaciones de sacos elaborados con fibras de **henequén**. En 1837-1838 se exportaban 540 sacos y en 1842-1843 otros 425 sacos de henequén (294).

38 En la geohistoria de la percepción positiva de las fibras autóctonas fue sumamente importante la recolección, las actividades artesanales y de la protoindustria de las fibras sumamente parecidas de la **cocuiza** [*Fourcroya humboldtiana*] y del **dispopo** *o* **cocui** [*Agave cocui*]. La producción de estas fibras fue muy grande en el siglo XIX y comienzos del siglo XX, especialmente en las regiones de Barquisimeto, Coro y los Andes, conociéndose como **fique**. Se utilizaba principalmente en la fabricación de textiles resistentes para sacos, mochilas, chinchorros, cabestros. De gran significación fue hasta la década de 1920 su uso para fabricar sacos para las exportaciones de café.

39 La geografía social del fique se expresaba fundamentalmente en actividades de mujeres de escasos recursos, lo que se marcaba en los áridos parajes larenses en la década de 1870. Las mujeres hacen los trabajos de descorticar, machacar, desfibrar y secar las fibras del cocuy produciendo los filamentos de dispopo, con los cuales tejen chinchorros: «Esta planta cuyo filamento se conoce con el nombre de dispopo, se aplica para la construcción de chinchorros o camas colgantes y de otras telas útiles para el servicio de las familias» (295). Singular importancia para el transporte de café y granos tiene el trabajo artesanal de los filamentos de la cocuiza, material con el cual se tejen en talleres artesanales alrededor de 100.000 sacos anualmente: «Los filamentos de la cocuiza producen la materia prima y única para la construcción de los sacos que se denominan de henequén y del mecate» (296). Hay que destacar que la elaboración de estas plantas silvestres y la comercialización de sus productos hace vivir a muchos pobladores en estas áridas comarcas; dando lugar además al surgimiento de sectores comerciales prósperos: «Detrás de los productos de estas plantas se desarrolla el interés creciente de su comercio y sumas considerables de dinero para adquirirlos» (297).

40 En las décadas finales del siglo XIX se inicia una protoindustria de algunos de estos productos rurales, como se observa con la instalación de fábricas de sacos de cocuiza «en que se emplean multitud de obreros de la clase pobre» (298). En varios sitios coexisten las actividades artesanales y protoindustriales, extendiéndose la innovación en los sectores rurales larenses más aislados: «Las mujeres de la clase pobre se ocupan ordinariamente en tejer sombreros y prendas de hilo ó de tiras finas de cordoban; en tejer chinchorros con hilos más o menos delgados, que preparan con la fibra que extraen de la penca ú hoja del cocui. En algunos municipios como en Marigua, Río de Tocuyo, Aregue y Araure hay una industria de mas consideración. Con las fibras de la cocuiza que algunas tienen hasta dos metros de largo, tejen cabestros mui resistentes, y sacos, que en grande cantidad emplean para los usos diarios, para la traslación de cereales y para llevar el café á Coro. Todos estos diversos productos de la industria fabril son tan abundantes, que el excedente del consumo es suficiente para que con él se emprendan otras especulaciones con los distritos vecinos de los Estados limítrofes» (299).

41 El tejido del **fique** cambió totalmente las condiciones de vida en toda la región larense. A finales de la Venezuela prepetrolera ello se visualizaba, entre otros tantos casos, en sitios tan disímiles como Quíbor y Río Tocuyo. En el caso de Quíbor se producían anualmente hacia 1917 dos mil docenas de sacos de cocuiza, dos mil docenas de alpargatas con planta

(294) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 464, 470.

(295) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Barquisimeto*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1876, *pág.* 295.

(296) *Apuntes estadísticos del estado Barquisimeto*, op. cit., *pág.* 295.

(297) *Apuntes estadísticos del estado Barquisimeto*, op. cit., *pág.* 295.

(298) Mensaje del general Jacinto Fabricio Lara a la Legislatura de Barquisimeto, 1878, reproducido por Telasco Mac-Pherson, *Diccionario histórico geográfico, estadístico y biográfico del estado Lara*, Puerto Cabello, Imp. de J. A. Segrestáa, 1883, *pág.* 296.

(299) T. Mac-Pherson, op. cit., *pág.* 111.

de cocuiza, diez mil unidades de morrales, quinientos rollos de fique, dos mil kilos de mecate torcido, diez mil kilos de clinejas: «Las principales industrias de Quíbor y de las cuales viven una considerable parte de sus habitantes, son con la cocuiza, la fabricación de sacos, mecate, cabuya, fiques, chinchorros, cinchas, morrales, clinejas y plantas para alpargatas» (300). Esta enorme producción artesanal obligaba a que se debiera traer gran parte de la materia prima de la cocuiza de Los Yabos y El Dispopal. ▬

42 Igualmente espectacular fue el caso registrado en Río Tocuyo, como lo señaló Pedro Pereira a comienzos del siglo pasado: «La cocuiza en aquellas regiones es silvestre, nadie la cultiva, esta es baldía. En 1905 que conocí aquellos lugares, estaba la elaboración de sacos en mayor auge, ya para aquel tiempo se decía que la cocuiza se acabaría, que dentro de poco no habría para la fabricación de sacos, pero sin embargo la producción no ha disminuido y **El Cambural** tuvo cocuiza hasta estos últimos años, en que para la industria de sacos han venido importándola de otros lugares del Municipio, de algunos del Distrito Urdaneta y principalmente de Barquisimeto de la que cultiva o vende la Compañía del Ferrocarril Bolívar» (301). ▬

43 A finales de la Venezuela prepetrolera esta microrregión de El Cambural comprendía los caseríos larenses de Quiriquire, Boca de Guazá, Quiebracho, Bucarito y Curarí, contando con 244 telares de tejer la fibra de cocuiza para sacos. La artesanía era sustentada en difíciles condiciones de trabajo: «Estos telares son criollos y de tosca construcción. En comparación con la producción de sacos de estos lugares, los demás que se producen en jurisdicción del Estado Lara no merecen mencionarse. La producción de sacos de cocuizas en El Cambural y sus aledaños se ha calculado aproximadamente en quinientas mil cargas al año o sea un millón de ejemplares, producido por el trabajo de hombres, mujeres y niños de ambos sexos, desde seis a siete años en adelante. ¿Cuántos bostezos?… y no de fastidio… en aquellos infantes con un violín en la izquierda y el arco en la diestra (el huso o rueca) andando hacia atrás torciendo millaradas de cabuyas para el tejido de ese millón de sacos anuales» (302). ▬

44 Desde finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX la protoindustria larense del fique se convirtió en una productiva industria local. Incluso sobrepasó el período de la Venezuela prepetrolera y llegó al presente. En las imágenes adjuntas se puede observar la exquisita sensibilidad y excelencia a que ha llegado la Compañía Anónima Fibro Textil del estado Lara, empresa con ochenta años de existencia, en el proceso de fabricación de sacos, mecates y cordeles. En las figuras adjuntas se puede observar el fino trabajo de tejido de diferentes fibras en la elaboración de chinchorros. (303). ▬

45 Otro producto textil autóctono que ha mantenido perdurabilidad desde sus espacios productivos en la Venezuela profunda, en la Orinoquia y Amazonia, son las fibras extraídas de la palmera **chiquichique** *o* **piasaba** [*Leopoldinia piassaba*] cuyo hábitat es común en las riberas del Río Negro, Temi y Atabapo, adelantándose hasta Maipures en los paisajes orinoquenses. Sólo hemos encontrado noticias de su utilización por los indígenas de la Amazonia venezolana a finales del siglo XVIII, cuando fue introducida la artesanía empleada en el Brasil por un oficial español en las misiones meridionales: «Fue don Antonio Santos célebre en el país por el viaje que hiciera con el propósito de descubrir el lago Parima,

(300) Daniel Graterón, *Breves anotaciones históricas sobre la ciudad de Santo Tomás del Valle de Quíbor*. Publicaciones Culturales de la Biblioteca Pública Juan Bautista Rodríguez de Quíbor, Imp. Victoria, Quíbor, 1941, *pág.* **9**.

(301) Pedro Pereira, *Río Tocuyo. Aspectos de su pasado y su presente*, Biblioteca de Cultura Larense, Edit. Ávila Gráfica, Caracas, 1952, *pág.* **254**.

(302) Pedro Pereira, op. cit., *pág.* **253**.

(303) Imágenes proporcionadas por gentileza de la Casa Alejo Zuloaga, publicadas en el catálogo que acompañó a la exposición *Hamacas y chinchorros: Tejidos venezolanos*. San Joaquín, 2001.

quien enseñó a los indios a utilizar los pecíolos del chiquichique,… Este oficial es el único blanco que vino de Angostura al Gran Pará, pasando por tierra desde las fuentes del Río Caroní a las del Río Branco. Había estudiado la fabricación de las cuerdas de chiquichique en las colonias portuguesas; y después de su regreso del Amazonas introdujo esta industria en las misiones de Guayana» (304).

46 Los indígenas la adoptaron rápidamente para fabricar espías muy utilizadas en la navegación fluvial. Entre ellos los que vivían en las comarcas del Casiquiare, denominando **titía** a esta palmera y a sus fibras. A finales del período de la Venezuela Hispánica se testimonió el trabajo de los indígenas emplazados en misiones amazónicas en la elaboración de cuerdas de esta palmera chiquichique, que fue prontamente valorizada por Alejandro de Humboldt en la misión de San Miguel de Davipe emplazada en la desembocadura del río Conorochito en las riberas del río Negro: «Apenas tuvimos tiempo de examinar en el convento unos grandes montones de la resina **maní** y las cuerdas de la palmera chiquichiqui, que bien merece ser conocida en Europa. Estas cuerdas son extremadamente ligeras, flotan en el agua y resisten mucho más en las navegaciones de los ríos, que las de cáñamo. En el mar, con el fin de conservarlas, es necesario mojarlas a menudo y resguardarlas del sol tropical» (305).

47 En 1800 se iniciaban las primeras exportaciones, señalando Alejandro de Humboldt sus extraordinarias perspectivas: «Sería interesante que se pudieran establecer grandes cordelerías en los bordes del Río Negro y del Casiquiare, con el fin de hacer con estos cables un objeto de comercio con Europa. Ya se ha exportado una pequeña cantidad de ellos, de Angostura a las Antillas» (306). Cuarenta años más tarde, Agustín Codazzi reiteraba sus posibilidades: «Abundantísima es en Río Negro la llamada chiquichiqui, la cual echa anualmente unas barbas negruzcas con que hacen los indios sus famosas cabuyas y cables elásticos, incorruptibles y ligeros» (307).

48 Se exportaron estas fibras de **chiquichique**, denominándose también **cabos de Río Negro**, desde las primeras décadas del siglo XIX, registrándose como una de las más importantes en 1834 (308). Sus extracciones masivas fueron acompañadas con exacciones a los indígenas efectuadas con trueques abusivos por comerciantes y autoridades criollas. Ello fue denunciado en 1835 en carta de Agustín Codazzi al gobernador de Guayana, haciéndole ver los abusos de las insensibles autoridades locales: «La primera medida que toman al recibir el bastón, es la de llamar a todos los indios inútiles, hacerles abandonar sus conucos y casas, y llevarlos al Casiquiare a cortar madera; otros a reunir chiquichiqui, y después a torcer cabuya, a construir lanchas; mientras que las mujeres las emplean en tejer chinchorros, dándoles su pacotilla al 500 por ciento» (309). Ello se seguía experimentando en los pueblos de Guainía en la década de 1860: «Hasta Maroa, todas tienen más o menos la misma industria: torcer cables de chiquichiqui, construir embarcaciones y hacer chinchorros. Todas estas poblaciones han sufrido y probablemente continúan aún con el régimen bajo el cual viven sometidos al mando de los especuladores» (310).

49 Las relaciones comerciales extrarregionales tienen dos focos de atracción, Ciudad Bolívar y las comarcas brasileñas del Pará, evidenciándose una cierta especialización en los tráficos: «Ciudad Bolívar y el Pará o Manaos, son los dos mercados a donde se dirige el comerciante, pues hay renglones como el chiquichiqui en rama, la zarza y los chinchorros, que tienen mucha mejor aceptación en el Brasil que en Ciudad Bolívar, donde con-

(304) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*, Ediciones del Ministerio de Educación, Caracas, 1956, tomo IV, *pág.* 204.

(305) Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 204.

(306) Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 204.

(307) Agustín Codazzi, ***Resumen de la geografía de Venezuela***, en *Obras escogidas*, Biblioteca Venezolana de Cultura, Caracas, 1960, tomo I, *pág.* 94.

(308) ***Memoria Hacienda 1835***, citada por Pedro Cunill, *Geohistoria del poblamiento venezolano en el siglo XIX*, tomo III, *pág.* 2.208.

(309) Carta de Agustín Codazzi dirigida al Gobernador de Guayana, Caicara, 14 marzo 1838. Ministerio de Fomento, reproducida en *Apuntes Estadísticos de los Territorios Federales* (Amazonas), 1875, *págs.* 7-8.

(310) F. Michelena y Rojas, *Exploración oficial por la primera vez desde el norte de la América del Sur*…, publicada bajo los auspicios del Gobierno de Venezuela, A. Lacroix, Verboeckhovent et Ca. Bruselas, 1867, *págs.* 359-360.

viene llevar el aceite de copaiba y demás productos; el caucho se vende con igual mérito en los dos mercados» (311). En 1881 se precisaba que desde San Carlos de Río Negro se dirigía la mitad de la producción por el Río Negro y Amazonas a Pará y Bahía, mientras que el resto se dirigía por el Orinoco a Ciudad Bolívar (312). El chiquichique se exportaba en estado de fibras sueltas, arregladas en fardos o pacas, o torcidas en cables de 60 brazas de largo. La fibra seguía siendo utilizada tanto para los cables, como para escobas, cepillos, tejidos gruesos y otros artículos semejantes. ▬

50 Las exportaciones fueron sostenidas. Entre 1835 *a* 1855 se registraron cantidades de más de 11.644 pulgadas de cables de Río Negro (313). En el año económico de 1882 *a* 1883 se exportaron 2.000 kilogramos de cabos de Río Negro desde Puerto Cabello, 11.500 kilogramos desde Ciudad Bolívar y 27.573 kilogramos desde San Carlos de Río Negro, dirigiéndose este último a los puertos brasileños de Santa Isabel y Manaos (314). Hasta el presente continúa esta artesanía que vivifica múltiples poblados en el Amazonas venezolano. La extremada sensibilidad en la artesanía de este producto se puede sentir al contemplar las sobrias escobas de uso doméstico de un haz de fibras de chiquichique de los indígenas curripacos o cestas admirables de los indígenas piapocos. ▬

(311) Ministerio de Fomento, *Apuntes Estadísticos de los Territorios Federales* (Amazonas), Imprenta Federal, Caracas, 1876, *pág.* 53.

(312) Adolfo Ernst, ***La fibra de chiquichiqui***, artículo en el *Boletín del Ministerio de Obras Públicas*, Caracas, núm. 60, 11-III-1891. En *Obras completas*, op. cit., ***Botánica***, tomo I, *pág.* 147.

(313) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 461-491.

(314) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., tomo III, *págs.* 430-431.

XII.

Perlas y aljófares para reyes e infantas

La obcecación europea por los recursos perlíferos de islas y litorales venezolanos

Perlas orientales

Rescate de perlas

Golfo de las Perlas

Ysla de Perlas

Costa de Perlas

Golfo del Aljófar

Costa e Provincia de las Perlas

Costa de las Perlas

Cabo de la Vela

Perlas encarnadas a Isabel la Católica

Obsesión perlífera de Carlos V

Perlas para la Emperatriz Isabel

Coyba del otro lado

Atesoramientos

La Peregrina

Nueva Cádiz de Cubagua

Vida caballeresca en Margarita

Amor, justas *y* letras

LÁM. 88 Isla de las perlas (Cubagua), Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* XII, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES





LÁM. 89 Ruinas de la Nueva Cádiz (Cubagua).
FOTOGRAFÍA PAOLO GASPARINI

1 Hasta 1498 las únicas perlas que se obtenían en Europa eran de proveniencia oriental. Eran escasas y sumamente valiosas, siendo destinadas básicamente al ornamento de los cortesanos y jerarquía eclesiástica. En la Edad Media provenían básicamente de Ceilán, Mar Rojo y Bahrein, desde donde llegaban, tras complejas rutas del comercio perlero, a las ferias y mercados de Siria y Egipto, siendo allí comercializadas por mercaderes italianos que las conducían preferentemente a Venecia y Génova, distribuyéndose luego a toda Europa. En España se sumaban, aún después de la Reconquista, perlas acumuladas en Andalucía por comerciantes judíos y árabes, provistas por las rutas del Medio Oriente y África del Norte musulmana. A finales del siglo XV seguían siendo transadas en las ciudades principales. ▬

2 La fascinación perlífera en altos círculos del poder se mostraba incluso en la austera corte de los Reyes Católicos, en coronas, vestidos y adornos. Coetáneamente, mayores refinamientos en el ornato de otras cortes en el Renacimiento, derivaron en una mayor valoración de la perla oriental, fomentándose una subida significativa en su demanda y en el número de mercaderes que se ocupaban de su tráfico y comercialización. ▬

3 Las perlas orientales eran buscadas en todas las cortes europeas, destacándose su creciente utilización en los ornatos en la Casa Ducal de Borgoña, especialmente en las joyas y trajes de Felipe III el Bueno y Carlos el Temerario, quien asombró con su armadura de oro adornada de perlas al irrumpir en la Dieta de Treves en 1473. Exhibiciones parecidas lográbanse en la corte de Casimiro III de Polonia y en las casas de Anjou y Valois [315]. Comerciantes italianos se diligenciaban en asegurar la provisión de la creciente demanda, logrando elevados precios por su virtual monopolio hasta finales del siglo XV. ▬

4 En este contexto los recursos perlíferos de islas y litorales venezolanos acabaron con este monopolio veneciano y genovés de la perla oriental. Las perlas que fueron rescatadas por Cristóbal Colón fueron las primeras que extrajeron los europeos en el Nuevo Mundo. Este procedimiento de rescate, utilizado por descubridores y conquistadores, era una operación de obtención de perlas u otro producto, trocándolas por cascabeles, espejos, trozos de cerámica multicolor valenciana o andaluza, cuentas de vidrio, agujetas, azúcar, espejos. Este desigual trueque fue posibilitado en los primeros encuentros porque los indígenas no comprendían el alto valor de las perlas para los europeos, guiándose sólo por sensibilidades estéticas. Más tarde, al tomar las perlas un valor crematístico en los indígenas, por la obcecación europea por estos recursos, el rescate pasó a ser violento, o derivó en una mera apropiación por la fuerza. ▬

5 Los navegantes colombinos que habían disfrutado de la contemplación de perlas de Oriente expuestas en las alcaicerías sevillanas, cordobesas y granadinas, se impactan, lo mismo que Colón, de las valiosas perlas numerosas en collares y otros adornos, que eran utilizadas ampliamente por los aborígenes parianos. Uno de los más destacados humanistas italianos radicado en Sevilla, el cronista Pedro Mártir de Anglería, hace especial referencia a este hallazgo: «Ninguno había que no llevar o collares o brazaletes de perlas y oro; muchos ambas cosas, pues los llevan como nuestros campesinos las cuentas de cristal» [316]. ▬

6 En Irapa los navegantes españoles vieron que las mujeres indígenas llevaban al cuello collares de cuentas de collares y perlas, lo mismo que ajorcas en brazos y piernas, e incluso observaban que los hombres tenían brazaletes con algunas perlas. Ante el asombro de Colón los indígenas le



LÁM. 90 Madre perlas de la isla de Margarita, estado Nueva Esparta.
FOTOGRAFÍA FERNANDO CERVIGÓN

(315) George Frederick KUNZ and Charles Hugh STEVENSON, *The book of the Pearl. The History, Art, Science and Industry of the Queen of Gems*, Dover Publications, Inc., New York, 1993, reedición de la obra original de 1908, *pág.* 21.

(316) Mártir de ANGLERÍA, op. cit., *pág.* 59.

señalan gestualmente los sitios de extracción: «Holgué mucho cuando las ví y procuré mucho saber donde las hallavan, y me dixeron que allí y de la parte del norte de aquella tierra»[317]. Interpretamos que allí, en Irapa, sólo se encontraban acumulados depósitos de perlas que habían sido recolectadas o traficadas por los indígenas parianos en la fachada septentrional marítima de la península, en la otra parte de la serranía.

7 Colón insiste en buscar mayores precisiones para ubicar el emplazamiento exacto de los bancos de ostras perlíferas, insistiendo otros indígenas que las cogían al poniente, detrás de la tierra pariana en que estaban. Más adelante, en la transcripción lascasiana, se señala que se cogían en la zona del cabo de Lapa, punta de Paria y Tierra Firme, que Colón creía aún que era isla. En fin, al norte de Paria, la vía del poniente, donde «se pescaban y habían habido las que al Almirante dieron»[318].

8 En una visión prospectiva promisoria de buenas ganancias Colón especificó que «procuré de haber de aquellas perlas» y en su carta a la ama del Príncipe don Juan le señala que dio instrucciones a los indígenas para que recogieran grandes cantidades de perlas, conservándolas a su disposición para recogerlas en un próximo viaje: «Este viaje de Paria creí que apaciguara algo por las perlas… Las perlas mandé yo ayuntar y pescar a las gentes, con quien quedó el concierto de mi buelta por ellas, y a mi comprehender a medida de fanega»[319]. En cambio, para no desencadenar una carrera de acaparamientos por parte de los tripulantes, como también para mantener una cierta reserva y no estimular nuevas expediciones de gente extraña, el Almirante les prohibió su rescate.

9 En realidad, el rescate de perlas de los indígenas fue bastante significativo. No fueron sólo las muestras de los nueve marcos de perlas, alrededor de 170 piezas, que Colón envió envueltas en almaizales de algodón a la Reina Isabel, puesto que se sospecha que muchas otras fueron rescatadas ocultamente por Colón y tripulantes de las carabelas. Hay suspicacias e indicaciones inequívocas al hallazgo de «muchas perlas»[320]. Tanto el Almirante como varios miembros de su tripulación se hicieron entonces con cantidades de perlas, lo que incentivaría el desenvolvimiento de los ulteriores viajes menores o viajes andaluces. Ello se comprueba con la declaración de un testigo en Santo Domingo: «después de haber venido el Almirante con las dichas perlas, e haber dicho que las traían de Paria, fueron a descubrir Guerra, Hojeda, Bastidas y Vicente Yáñez»[321]. No es casual que un testigo se refiera a *Parias de las Perlas*[322].

10 Nada fue secreto, puesto que muchos testigos vieron a **Santo Domingo**, la carabela capitana donde se conducían las perlas que se remitirían a Castilla, causando alboroto y asombro debido a que fueron las primeras que extrajeron los europeos del Nuevo Mundo. A lo menos hay registrados once testigos que las vieron llegar a Santo Domingo, escuchando unos a los marineros y otros al propio Colón vanagloriarse de este hallazgo. Más aún, en sitios emblemáticos de la Península Ibérica se difundió que las muestras de perlas enviadas a los Reyes por conducto del cortesano Cañizares, le fueron entregadas personalmente a la Reina Isabel en el monasterio de Esperanza en la villa de Ocaña[323]. La difusión de este hallazgo llega hasta Granada: «envío el almirante a Castilla nueve marcos de perlas e que este testigo oyo decir que fueran las dichas perlas de Paria e que esto es lo que oyo decir e al presente estaba en Granada»[324].

11 Una incógnita histórica se plantea al constatar que aunque Colón conocía, gracias a las informaciones de los recolectores y prácticos indígenas parianos, la ubicación de importantes bancos de ostras perlíferas, en

(317) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 373.

(318) Bartolomé de Las Casas, *Historia de las Indias*, Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1986, vol. I, *pág.* 540.

(319) Carta de Cristóbal Colón a doña Juana de la Torre, ama del Príncipe don Juan, en *Textos y documentos*…, op. cit., *pág.* 431.

(320) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Alonso Ruys Carpintero, tomo III, *pág.* 95, ver declaraciones en las *págs.* 170, 172, 203, 251, 279, 312, 317-318, 345, 406, 408, en todas ellas indicaciones al hallazgo de perlas.

(321) ***Declaración de Gregorio de San Millán***, en Suplemento Primero a la Colección Diplomática, Martín Fernández de Navarrete, *págs.* 572-573.

(322) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Cristóbal Gómez, tomo III, *pág.* 317.

(323) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Cañizares y respuestas consiguientes, tomo III, *pág.* 57.

(324) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Francisco de Peralta, tomo III, *pág.* 250.

Margarita, Cubagua y Litoral continental a sotavento de Margarita, no se detuvo en dichos sitios y sólo los contempló desde la carabela capitana. Es probable que Colón haya deseado mantener en secreto la noticia de la ubicación de las ostras perlíferas para reservarse más tarde la total explotación y/o rescate en beneficio propio. Sin embargo, ello no concuerda con su locuacidad en Santo Domingo y la exhibición pública de las muestras de perlas que envió a Castilla. Lo cierto es que se desencadenaron muchas sospechas que se expresaron más tarde en los Pleitos de Colón, donde se le acusaba directamente de haber ocultado su hallazgo. ▬

12 Desde los primeros hallazgos colombinos los recursos perlíferos fueron dejando su impronta en la geografía insular y litoral de Paria. A los pocos días de cambiar baratijas por perlas, hacia el 13 de agosto de 1498, Cristóbal Colón bautizó un golfo pequeño, inserto al noroccidente del golfo de Paria, como **golfo de las Perlas**, lo que nos indicaría la importancia de su tráfico y rescate, puesto que allí no hay condiciones ecológicas para la formación de bancos perlíferos, de la especie *Pinctada imbricata*. Varios de los navegantes andaluces que siguieron la ruta pariana de Colón como Alonso de Ojeda en su primer viaje, llamaron igualmente a éste y a otro golfo al oeste de isla de Margarita como **golfo de las Perlas** (325), existiendo en este último grandes recursos de ostras perlíferas. ▬

13 Las 170 perlas rescatadas por Cristóbal Colón, fueron las primeras que extrajeron los europeos del Nuevo Mundo, pareciendo no ser coincidencia que en este mismo viaje, días más tarde, Colón bautizó isla de Margarita, primera acepción latina y castellana de perla, en el sitio aproximado septentrionalmente donde le fue señalado por los aborígenes parianos. Más aún, en la carabela, desde donde Colón vislumbró isla de Margarita y seguramente Cubagua, iban capturados varios indígenas parianos, que le servían de guías prácticos informadores y conocedores de esta compleja región insular. Esta denominación en palabras eufemísticas de su hijo Hernando, fue una intuición superior, «al ponerle aquel nombre, no sabe si inspirado por Dios, porque junto a dicha isla está la de Cubagua, de la que se ha sacado innumerable cantidad de perlas o margaritas» (326). Más tarde, en el temprano siglo XVI, se mantuvo para la isla de Cubagua el topónimo **Ysla de Perlas**. En el plano (*pág.* 158) se puede observar la territorialidad de los topónimos perlíferos. ▬

14 Asimismo, las tempranas exploraciones del litoral por Ojeda y Guerra-Niño, se expresaron en que en el planisferio de Juan de la Cosa (1500) se señalara como **Costa de Perlas**, el litoral continental al sur de Margarita, desde la península de Paria hasta cabo Codera. En este período se rescataron perlas en diversos sitios de Margarita, Cubagua, Coche y en la costa continental desde Maracapaná hasta Cumaná, costa de Araya con el golfo de Cariaco; en cambio no hay mención de su extracción en el litoral entre cabo Codera y Barlovento. La llamaron así los empresarios de los viajes de rescate, extendiendo sus correrías hasta la desembocadura del río Tocuyo. Coetáneamente se fue difundiendo el topónimo de **golfo del Aljófar** que comprende al actual golfo Triste, entre Tucuraca, hoy Tucacas y el actual Puerto Cabello con evidencia presumible sobre la existencia allí de aljófar, perlas pequeñas o irregulares (327). En 1516 la Corona daba el topónimo de **Costa e Provincia de las Perlas** a todo el litoral desde Cariaco hasta Coquibacoa, zona costera que cubría más de mil kilómetros de extensión. ▬

15 La intensidad de los tráficos perlíferos parianos ante la demanda tenaz y persistente de los conquistadores europeos fue satisfecha por el trabajo

(325) Enrique OTTE, *Las perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua*, Fundación John Boulton, Madrid, 1977, *pág.* **93**.

(326) Hernando COLÓN, *Vida del Almirante don Cristóbal Colón*, edición, prólogo y notas de Ramón Iglesias, Fondo de Cultura Económica, México, 1947, *pág.* **229**.

(327) Demetrio RAMOS, *Estudios de historia venezolana*, Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1976, *págs.* **179-207**. *La capitulación del bachiller Enciso para la costa del Aljofar*, redactado por María Teresa ZUBIRI MARTIN.

de los indígenas que habitaban la **Costa de las Perlas**, lo que fue testimoniado en 1505, cuando un miembro de la tercera expedición de Alonso de Ojeda observa la gran cantidad de concheros en estos sitios : «dixo que sabe la dicha Punta de Araya, e vido que allí avía muchos montones de cáscaras de las ostias por toda aquella costa hazia Cumaná, e que les decían los yndios que las perlas que traían, con que contratavan con los cristianos, de allí las sacaban» (328). Singular modificación paisajística, al desbordarse los ancestrales modos de producción indígena ante la desmesurada demanda española.

16 El hallazgo de las perlas en la región de Paria, incluyendo la costa continental de las penínsulas de Paria y Araya y golfo de Cariaco, junto a las islas Margarita y Cubagua, estimuló el máximo interés de los medios aventureros y económicos de Sevilla, desde donde se organizaron varias expediciones a la **Costa de las Perlas** entre 1499 *y* 1501. Los resultados de estos viajes de los andaluces en relación con las cantidades rescatadas de perlas fue sumamente desigual, destacando los aportes de las expediciones de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra en el año 1500 y de los hermanos Guerra en 1501, que desencadenaron una auténtica «fiebre de perlas» que ofuscó en el temprano siglo XVI a los europeos sensibilizados ante estos productos preciosos.

17 Los expedicionarios de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra a finales de julio de 1499, después de incursionar en el golfo de Paria, salieron por boca del Dragón siguiendo luego a la costa norte de la península de Paria hacia el occidente hasta la parte conocida hoy como península de Araya, dando por casualidad con el comienzo de la **Costa de las Perlas**, en el estrecho situado entre el litoral e isla Margarita, hacia el sudoeste, más allá de Cumaná. Pronto descubrieron que los indígenas de la región tenían muchas perlas y estaban dispuestos a cambiarlas : «fueron tantos indios en sus canoas mostrando las perlas que llevaban en unos zuroncitos de palma como en aquella tierra se usa e que allí el dicho Pero Niño e sus compañeros descubrieron el rescate de las perlas» (329). Todos los descubridores reiteraron en la importancia del hallazgo del rescate de las perlas, tanto en tierra firme como luego en Margarita : «fueron a Paria, e de allí descubrieron a la provincia de Cumaná, a donde rescataron muchas perlas» (330). Fueron los primeros españoles que descubrieron los sitios más ricos en placeres perlíferos de América del Sur, acompañándolos la suerte al poder recoger un gran acopio de perlas, acumuladas por siglos. Hicieron una auténtica labor de rastreo intenso, puesto que a los pocos días, cuando arriba a estos sitios la expedición de Ojeda sólo se sacó un corto provecho. El piloto Andrés de Morales señaló la continuación de la expedición a Maracapana y a las tierras del cacique Coyatrayte. En todo este costeo rescatando perlas, fue básica la actividad exploratoria de los hermanos Niño, Bartolomé, Francisco y Cristóbal, junto a Pero Alonso y a Cristóbal Guerra (331). La exploración se extendió más de 120 leguas hacia el oeste de la boca del Dragón, es decir hasta punta Codera, Farallón Centinela. Hasta allí llegaba la **Costa de las Perlas**, debido al éxito en la obtención de perlas por trueque, las que se habían acumulado ancestralmente por los indígenas, no necesariamente por la ubicación de bancos de ostras perlíferas (332).

18 El 13 de febrero de 1500 se dirigen directamente desde Punta de Araya a Bayona en Galicia, donde llegan alrededor del 10 de abril de 1500. El viaje tuvo un gran éxito económico, logrando asimismo un reconocimiento geográfico de la mayor parte del litoral venezolano desde Paria

(328) Enrique Otte, ***El proceso del rastro de perlas de Luis de Lampiñán***, *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, julio-septiembre, 1964, tomo XLVII, núm. 187, *pág.* 404.

(329) *Pleitos Colombinos*, ***Rollo del proceso sobre la apelación de la Sentencia de Dueñas y probanzas del Fiscal y del Almirante (1534-1536)***, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1964. Declaración de García Ferrando, Palos, 1º octubre 1515, tomo VIII, *pág.* 187.

(330) ***Colección de documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas posesiones españolas de Ultramar***, Segunda Serie, Publicada por la Real Academia de la Historia *De los Pleitos de Colón*, Madrid, tomo VII, *pág.* 175.

(331) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Cristóbal Suárez, tomo III, *pág.* 80.

(332) Carl Ortwin Sauer, *Descubrimiento y dominación española del Caribe*, Fondo de Cultura Económica, México, 1984, *pág.* 169.

hasta Chichiriviche de Falcón. Su arribada a Cádiz fue espectacular: «llegaron por fin los marinos cargados de perlas, como si lo fueran de paja» (333). Pedro Mártir de Anglería se refiere a 96 libras de perlas, que Las Casas sube a 150 libras. Fue mucho más, puesto que con la indebida recalada en un puerto sin control pudieron cometer fraude. Habían declarado un rescate de 117,5 marcos de perlas, además de 785 perlas y dos talegones que se escondieron (334). Los expedicionarios habían tenido la suerte de descubrir la zona indígena de extracción y mercado de perlas en la costa venezolana.

19 La trianera familia Guerra obtuvo grandes y fáciles ganancias en esta primera expedición a la **Costa de las Perlas** y Margarita. Conocida la ruta y la ubicación de los bancos de ostras perlíferas, ya no necesitaban de la pericia del piloto Pero Alonso Niño. Por lo tanto, la **Costa de las Perlas** pasó a ser un sitio privilegiado para ellos durante varios años, por lo que la Corona al conceder nuevas capitulaciones advertía que se mantuvieran apartados de esta región perlífera. Ante este privilegio los tres hermanos Guerra, Luis, Cristóbal y Antón, prepararon con rapidez un segundo viaje de rescate, organizado en nombre de la Corona, a la **Costa de las Perlas**, que también resultó muy beneficioso.

20 Desembarcaron en el litoral de Cumaná a comienzos de 1501, en plena **Costa de las Perlas**, guiándose por el descubrimiento que el mismo Cristóbal Guerra había realizado en su primer viaje, obteniendo allí muchas perlas y aljófar de los indígenas: «é traxeron para sus Altezas cincuenta marcos de perlas é alxofa…» (335). El viaje de regreso concluyó en Cádiz en julio de 1501, donde dio cuenta de los resultados y botines de dicha expedición a Juan de Faya, escribano público, en nombre de los Reyes. El botín fue considerable, ordenándose en agosto del mismo año al Tesorero Real Morales que pague a Ximeno de Bribiesca 9.448 maravedís «para que los reparta e pague a ciertas personas que vinieron en la nao de Cristóbal Guerra, que los hubieron de haber de ciertas perlas que Vuestra Alteza le mandó tomar de la parte que les cabía de las perlas que trujieron de las Indias» (336). Esta instrucción directa de la Reina Isabel comprueba por primera vez el gran interés de los monarcas en obtener las mejores perlas.

21 En todas las restantes expediciones se recogieron cantidades variables de perlas, ampliándose cada vez más el radio de distribución geográfica. No fue casual la indicación vespuciana a su hallazgo, sensibilizándose ante el fulgor de la excepcionalidad, digno de ser exhibido ante el poder de Isabel La Católica: «trajimos catorce perlas encarnadas, que contentaron mucho a la Reina…» (337). En efecto, en las diversas expediciones de Alonso de Ojeda se encontraron no sólo perlas de islas y litorales que hoy corresponden al territorio de Venezuela, sino que también recogieron perlas en la región de la Guajira de manos de los indígenas, quienes sólo proporcionaron noticias vagas acerca de los placeres perlíferos en aquella región. La obcecación en localizar los bancos perlíferos guayaneses llevó a Alonso de Ojeda en su segunda expedición a encomendar en mayo de 1502 al piloto Juan López para que, sirviéndose de la compañera sentimental indígena de la cual estaba prendado Ojeda, le indicara su ubicación en la zona de **Cabo de la Vela**: «estad siete u ocho días por amor de Isabel, y trabajad por saber lo de las perlas, y que las pesquise». Sin embargo, no se logró precisar el emplazamiento de estos bancos perlíferos, debido al silencio de esta amante, a pesar de su resguardo por celos y precaución extrema: «Y ahí mirad mucho por Isabel, no la dejeis

(333) Mártir de Anglería, op. cit., *pág.* **86**.

(334) Francisco Morales Padrón, *Atlas Histórico Cultural de América*, Las Palmas de Gran Canaria, Comisión de Canarias para la Conmemoración del V Centenario del Descubrimiento de América, 1988, tomo I, *pág.* **121**.

(335) *De los Pleitos de Colón*, op. cit., Declaración de Juan de Noya, tomo VII, *págs.* **255-256**.

(336) Apunte de una Real Cédula en que se manda pagar el valor de perlas tomadas para sus Altezas a algunas personas de la nao de Cristóbal Guerra, en documento 14 en el apéndice de la obra de Fernández de Navarrete, *Viajes de los españoles por la Costa de Paria*, Madrid, Espasa Calpe, 1923, *pág.* **120**.

(337) Vespucci, op. cit., carta desde Sevilla el 18 de julio de 1500…, *pág.* **63**.

un momento de noche ni de día sin guarda y quien la vele disimuladamente y de cerca»[338]. Pasaron más de treinta y cinco años para que fueran descubiertos estos placeres perlíferos guajiros en 1538.

22 En el viaje de 1501 de Rodrigo de Bastidas y Juan de la Cosa se rescataron perlas de los indígenas, tanto en la Costa de las Perlas, como en la travesía costera del Darién, las que provenían según los aborígenes de **coyba**, que en su idioma expresaba más allá, es decir, **del otro lado**, donde en 1513 se encontraron ricos bancos de ostras perlíferas en el océano Pacífico en el archipiélago de Las Perlas.

23 A las exportaciones perlíferas estructuradas por los viajeros andaluces entre 1499 *y* 1502, que animaron con este recurso precioso de la biodiversidad marítima venezolana los puertos de Sevilla, Cádiz, Palos de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Moguer y otros, se sucedieron coetáneamente y algo más tarde hasta comienzos de la década de 1520, tráficos mayormente clandestinos de estas perlas a Santo Domingo y Puerto Plata, en isla La Española, y a San Juan y San Germán, en isla de Puerto Rico, por pequeñas armadas de una o más naves. En este lapso se reconocieron más de un centenar de estas expediciones que asolaron los paisajes litorales e insulares venezolanos, extrayendo las últimas reservas apreciables de perlas acumuladas por las comunidades aborígenes desde el golfo de Paria hasta el golfo de Venezuela y península de Coquibacoa, especialmente en las comarcas de Cariaco, Cumaná, Chichiriviche y Paria. El investigador Enrique Otte ha analizado en profundidad la intensidad de este proceso[339].

24 La exportación perlífera en estos años tempranos del siglo xvi no benefició ni al poblamiento indígena ni a la conservación de los bancos de ostras perlíferas del litoral, puesto que junto con el rescate se implementaron depredadores métodos de extracción, introduciéndose tempranamente el método del rastreo, con artilugios de madera y hierro traídos desde las costas andaluzas en 1505 y utilizados en la costa de la península de Araya[340]. Tampoco favoreció el poblamiento hispánico, sólo se fueron estableciendo en forma intermitente y ocasional unos pocos españoles en Cubagua, Margarita y litoral cumanés. Eran rescatadores y/o controladores de extracción de perlas que residían ocasionalmente en toldos y chozas, donde a veces se les unían familiares, allegados e indígenas amigos. En ciertos casos, en los sitios más frecuentados por la cercanía a ostrales o a lugares tradicionales de intercambio o de acopio, su hábitat llegaba a densificarse en forma de rancherías. En 1517 se reconocía la primera ranchería en Cubagua, iniciándose otra modalidad de poblamiento.

25 En una convergencia de hechos históricos la consolidación en 1517 del primer poblamiento permanente de toldos y chozas en una ranchería en Cubagua, seguida dos años después por construcciones más sólidas, coincide con la elección en 1519 de Carlos V como emperador, lo que estimuló, con la expansión del gusto borgoñón por el lujo, la demanda de perlas, necesarias para el boato cortesano en la dinastía de los Habsburgos. Ha quedado registrado el inicio de la nueva ostentación: «el flamenco Laurent Vital lo observó a partir de 1517, cuando fue testigo de las alegres entradas de Carlos V en sus ciudades castellanas. En Valladolid contó 300 vestidos de brocado de oro y otros muchos de seda, bordados con hilos de oro y plata. Vio a algunos nobles con pesadas cadenas de oro que, según él, en algunos casos podían llegar a costar hasta 6.000 ducados»[341].

26 La gran beneficiada por ingresos y ornatos perlíferos fue la Corona

(338) Orden de Ojeda al piloto Juan López para que vaya también con celeridad a Jamaica, Puerto de Santa Cruz, 20 mayo, 1502. Documento núm. 20 en el apéndice de Fernández de Navarrete, *Viajes por la costa de Paria*, op. cit., *pág.* 129.

(339) Otte, *Las perlas…*, op. cit., *págs.* 102-122.

(340) Otte, *El proceso…*, op. cit., *pág.* 401.

(341) Bartolomé Bennassar, *Historia de los españoles*, siglos vi-xvii, Editorial Crítica, Barcelona, 1989, tomo i, *pág.* 389.

tomando temprano conocimiento de su valor los Reyes Católicos por las perlas obsequiadas por Cristóbal Colón, Alonso de Ojeda y los restantes viajeros andaluces. A Isabel se le daban por presente las perlas excepcionales, ya sea por su tamaño, brillo especial u oriente o por su color. Su cónyuge Fernando también cayó en esta fascinación. Ambos disfrutaron de los marcos de perlas que les correspondían por el quinto real.

27 Carlos V dispuso en su vida, por el derecho del quinto real, alrededor de 10.300 marcos de perlas de Cubagua, más otros 4.700 marcos del quinto correspondiente a perlas de cabo de La Vela y de Panamá (342). En abril de 1528 manda reservar las mejores que se extrajeran por el rastro de Luis de Lampiñán, dirigiéndose directamente a los oficiales reales de la isla: «Sabed que yo he mandado tomar cierto asiento e capitulación con Luis de Lampiñán para que con cierto ingenio y rastro pueda pescar perlas en esa isla, y me suplicó y pidió por merced que, porque él nos entiende hazer mucho servicio en las perlas que de nuestra parte nos han de caber, vos mandase que las perlas que nos pertenesciesen de las quél cogiese nos las enviásedes aparte, sin las revolver con otras ningunas nuestras ni de personas particulares, o como la mi merced fuese, y yo tóvelo por bien; por ende yo vos mando que qualesquier perlas que oviéremos de haber e nos pertenecieren de las que con el dicho ingenio e rastro se pescaren las pongáis e tengáis aparte sin las revolver ni poner con otras algunas, e desta misma manera nos las enbiad quando nos oviéredes de enviar y enbiáredes las perlas nuestras desa isla, e non fagades ende al» (343). Es revelador que la obcecación imperial le lleva a disfrutar de lo excepcional, de lo mejor de los bancos perlíferos, sin tomar en cuenta lo destructivo de este sistema de arrastre.

28 Han quedado múltiples registros de la obsesión de Carlos V por las perlas ultramarinas y, muy particularmente, de sus hermanas las infantas Leonor y Catalina, y de su esposa, la emperatriz Isabel, quien señalaba desde Medina del Campo el 19 de diciembre de 1531 al gobernador y oficiales de Cubagua que le enviaran muy resguardados los cajones de perlas comunes, aljófar parejo, pedrería y de cadenilla: «Con ésta se os embian dos cédulas, para que los caxones de perlas que vosotros embiáredes por las islas nos los embien cerrados e sellados como vosotros los embiáredes sin los abrir» (344). Nada se escapa de la rapacidad imperial, ni siquiera las perlillas mínimas, conocidas como pedrería y cadenilla, que probablemente las destinaría al adorno de sus vestidos. Ni que decir del aljófar parejo ni de las perlas comunes que tendrían destinos más excelsos. Su extremado cuidado por conservar la integridad de la belleza de las perlas provenientes de Cubagua le lleva, en el año siguiente, a solicitar a los jueces de residencia de la isla, que se haga cumplir drásticamente la prohibición de horadar allí las perlas, desterrando a cualquier persona que lo hiciera (345). Este oficio se reservaba a los diestros horadadores europeos.

29 La utilización de perlas y aljófares en trajes de la familia imperial ha quedado testimoniado en vestidos opulentos con perlas incrustadas, como el representado en la obra *Queen's jewels* de Vincent Meylan (346). En los retratos de sus nietas Clara Eugenia y Catalina Micaela, depositados en el Museo del Prado en Madrid se muestran enormes collares de perlas, muchas de las cuales provenían sin duda de las primeras explotaciones suramericanas, destacando las provenientes de Cubagua y Panamá.

30 La codicia de la emperatriz Isabel le lleva incluso a hacer pedidos directos desde el 10 de febrero de 1533 a don Francisco de Castellano, tesorero de la isla de Cubagua, dándole todo tipo de detalles que revelan su maes-

(342) Otte, *Las perlas…*, op. cit., *pág.* 57.

(343) *Cedulario de la Monarquía española relativo a la isla de Cubagua (1523-1550)*, Edición conmemorativa del Sesquicentenario de la Independencia de Venezuela, Fundación John Boulton y Fundación Eugenio Mendoza, Caracas, 1961, Cédula 45. El Rey, Madrid, 4 abril 1528, tomo I, (1523-1534), *págs.* 63-64.

(344) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 97. La Reina, Madrid, 19 diciembre, 1531, tomo I, *pág.* 136.

(345) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 140. La Reina, Madrid, 14 diciembre 1532, tomo I, *pág.* 188.

(346) Vincent Meylan, *Queen's jewels*, Assouline, Nueva York, 2002, *pág.* 74. Detalle de vestimenta de Isabel de Borbón.

tría en el conocimiento perlífero: «Porque para ciertas cosas que conviene al servicio del emperador, mi señor e mío, son menester hasta dos mil piecas de asientos de perlas que sean de todas suertes, e procurando de las sacar de entre piecas grandes e aljófar redondo grueso que se hallare, de suerte que la haz sea la más redonda que ser pueda y que tenga buen oriente, por ende yo vos encargo que, luego que ésta recibáis entre las perlas que tenemos de nuestro quinto, e no las aviendo todas, tomallas héis de personas particulares, pagándoles por ellas su justo balor, e embiarlas héis en el primero nabío que partiere desde isla a los nuestros oficiales de Sevilla, para que ellos me las embíen enderecadas al licenciado Carabajal de nuestro consejo o a Juan de Sámano, nuestro secretario, en lo qual entended con toda diligencia, que en ello seré servida» (347). ▬

(347) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 167. La Reina, Madrid, 10 febrero 1533, tomo I, *pág.* 227.

31 Esta orden de la Emperatriz se cumple, lo mismo que otra de mil piezas en el año 1535, acusando recibo el mismo emperador, demostrando subyugación ante la obcecación perlífera de su cónyuge: «Por quanto los nuestros oficiales de la casa de la contratación de Sevilla enviaron en una caxa sellada mill asientos de perlas, que los nuestros oficiales de la isla de Cubagua enviaron por mandado de la emperatriz e reina, mi muy cara e muy amada muger, y vos, Joan de Sámano, las recibistes del correo que las traxo y distes conocimiento dellas para descargo de los dichos nuestros oficiales, y yo mandé dar las dichas perlas a la emperatriz, por la presente mando que se reciban en cuenta a los dichos oficiales, e que a vos, el dicho Juan de Sámano, no se vos pidan ni demanden, de lo qual mandé dar la presente firmada de mi nombre. Fecha en Madrid, a primero dia del mes de marco de mill e quinientos e treinta e cinco años. –Yo el rey» (348). ▬

(348) *Cedulario de la Monarquía española relativo a la isla de Cubagua (1523-1550),* Edición Conmemorativa del Sesquicentenario de la Independencia de Venezuela, Fundación John Boulton y Fundación Eugenio Mendoza, Caracas, 1961, Cédula 206. El Rey, Madrid, 1º marzo, 1535, tomo II (1535-1550), *pág.* 5.

32 En los dos años siguientes la emperatriz Isabel, pintada estupendamente por Tiziano exhibiendo sus adornos de perlas en el paramento imperial y un collar espectacular que remata en una perla magnífica, hizo nuevos pedidos en los años 1536 *y* 1537. Su obcecación le lleva a solicitarlas con detalles específicos, separando las de ornato mayor y los aljófares perfectos: «Nuestros oficiales de la isla de Cubagua: Porque en mi cámara ay necesidad de perlas redondas y de facion y de asiento para cosas de mi servicio yo vos mando que busquéis entre las piecas grandes y aljófar redondo grueso que nos ha pertenecido y perteneciere de nuestro quinto y derechos las que dellas se hallaren redondas y de facion y de asientos y embiarlas éis en el primero navío que desa isla partiere en partida distinta de las otras perlas y aljófar que nos embiáredes, las quales vengan dirigidas a mi, y escreviréis a los nuestros officiales que residen en Sevilla que me las embíen ansí como vinieron, en lo qual entended con todo cuidado y deligencia, que en ello me serviréis» (349). La emperatriz falleció tempranamente en 1539, a los 36 años de edad. ▬

(349) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 264. La Reina, Valladolid, 2 diciembre, 1536, tomo II, *págs.* 63-64.

33 Hasta 1537 la obcecación cortesana por las perlas fue suplida mayoritariamente por la isla de Cubagua; más tarde, a partir de 1538, fue provista por los bancos de ostras perlíferas de cabo de La Vela y otros sitios de la Guajira, a los que se sumaron desde 1567 los de las islas de Coche y Margarita, litoral de Cumaná y Araya. Intentos frustrados se evidenciaron en los bajos marítimos de las costas de Paraguaná. ▬

34 Coronas, paramentos imperiales, vestidos, botones, calzados, joyas de reyes, príncipes, infantas, grandes de España, nobles, ricos comerciantes, se adornaron con perlas venezolanas, lo mismo que imágenes religiosas y joyas eclesiásticas. El poder de estos recursos perlíferos se expresó en la banca, en los joyeros, en las mesas de juego, en las proezas amorosas. Fue básico su papel en la política imperial, materializándose en obsequios



LÁM. 92 Emperatriz Isabel, Tiziano Vecellio,
óleo sobre tela, 1548, 117 x 98 cm,
Museo Nacional del Prado, Madrid, España.





LÁM. 91 Diferentes tipos de perlas de la isla de Margarita.
CORTESÍA FERNANDO CERVIGÓN

que efectuaba Carlos V y luego Felipe II a monarcas aliados, como el registrado entre 1521 *y* 1523 a los reyes de Portugal. Por otra parte, escogidas familias de la alta nobleza o funcionarios de jerarquía reciben mercedes de perlas. Carlos V se inclinó en ocasiones especiales en proporcionar estos regalos imperiales de insólita munificencia. Fue el caso observado en mayo de 1518 cuando regaló a la esposa de su camarero mayor Guillermo de Croy, señor de Chiévres, todas las perlas de su quinto, que se encontraban en la Casa de la Contratación de Sevilla (350).

35 Los grandes linajes apreciaban los mismos ornatos que sus soberanos. Duques, marqueses y condes, en su práctica de un ostentoso modo de vida, también demostraron obcecación perlífera. Ello ha quedado testimoniado en vívida descripción por Mártir de Anglería al referirse a la exhibición de preciosas perlas rescatadas en la expedición de Pero Alonso Niño en la casa del acaudalado duque de Medina Sidonia : «Muchas de las perlas son como avellanas y semejantes a las orientales, mas por estar mal perforadas no son de tanto precio. En mi presencia, estando comiendo en Sevilla convidado en casa del ilustre duque de Medinasidonia, le llevaron a vender ciento una onzas. Por cierto que me gustó verlas tan hermosas y brillantes» (351).

36 La magnitud del atesoramiento de perlas por la realeza española durante el siglo XVI ha quedado registrado en documentos claves. En el caso de Carlos V ello se expresó en 1558 en el *Inventario de los bienes que quedaron de su Majestad en Yuste al tiempo de su fallecimiento*, con señalamiento de broches y perlas finísimas e incluso una almohadilla bordada de oro de canutillo y aljófar grueso (352). Su nieto, Rodolfo II, que llegó a ser Emperador del Santo Imperio Romano, heredó bellas y excepcionales perlas de Carlos V, que engalanaron su corte en Praga, destacando una perla mayor panameña descrita por Fernández de Oviedo que llegó a ser en 1602 la principal decoración de la corona imperial de los Austrias (353). La mayor cantidad de las perlas cubagüenses fueron heredadas por su hijo Felipe II, quien las incrementó al servicio de la magnificencia de la corte española, desde ornato de armaduras a joyas, orfebrería y ricas telas, actuando como un príncipe del Renacimiento, demostrando la relevancia de su mecenazgo artístico, el más importante de la Europa del siglo XVI (354). Incluso no es descartable la proveniencia cubagüense o de otro sitio venezolano de **La Peregrina**, la más famosa entre las tempranas perlas suramericanas adquirida por Felipe II (355). El monarca siguió disfrutando de la sensibilidad perlífera a través de la contemplación de sus colecciones depositadas en el Monasterio de El Escorial (356). El destino final de las perlas cubagüenses, margariteñas, guajiras y de otras proveniencias del litoral e islas venezolanas, se diluyó en las joyas engastadas a la manera morisca y luego al estilo barroco en la corte española, perdiéndose ulteriormente en los reales inventarios la especificación de su proveniencia.

37 La obcecación por las perlas se marcó simultáneamente en otras cortes europeas. A las provenientes de Sudamérica, donde destacaban las venezolanas, se agregaron las originadas en los descubrimientos asiáticos, de Portugal y las que derivaban de cambios religiosos, siendo notable en Inglaterra el desbloqueo de multitud de perlas de imágenes católicas durante el reinado de Enrique VIII, con la expoliación de catedrales e iglesias, derivándolas al real tesoro y al ornamento de trajes profanos (357). La ostentación perlífera se observaba en las grandes damas del siglo XVI, Catalina de Medici, Isabel de Inglaterra y María Estuardo, quienes demostraban su pasión por estos nácares preciosos. Ello se expresó asi-

(350) Otte, *Las perlas…*, op. cit., *pág.* 57.

(351) Mártir de Anglería, op. cit., *pág.* 86.

(352) Agustín García Simón, *El ocaso del Emperador. Carlos V en Yuste*, Editorial Nerea, Madrid, 1995, *págs.* 65-66.

(353) Kunz and Stevenson, op. cit., *págs.* 24, 455, 473. Referencia de Fernández de Oviedo, op. cit., tomo IV, *pág.* 115.

(354) Piezas selectas fueron exhibidas en la exposición *Felipe II. Un monarca y su época. Un príncipe del Renacimiento*, realizada en Madrid el 14 de octubre de 1998 al 10 de enero de 1999.

(355) Kunz and Stevenson, op. cit., *pág.* 452. Su representación en Meylan, op. cit., *pág.* 70.

(356) Manuel Fernández Álvarez, *Felipe II y su tiempo*, Espasa Calpe, Madrid, 1998, ver capítulo ***El hombre en El Escorial***, *pág.* 893 y *ss.* Reveladores datos en Kunz and Stevenson, op. cit., *págs.* 431-432.

(357) Kunz and Stevenson, op. cit., *pág.* 22.

mismo en hombres de poder, como es revelado en retratos de quienes demostraban su gusto por la extravagancia perlífera, como los de Francisco I, Enrique II, Carlos IX y Enrique III de Francia; de Jaime I y Carlos I de Inglaterra, y muchas otras celebridades, como los Borgia, quienes exhibían un arete de perla en una oreja, o en sus sombreros, capas, guantes y otras prendas (358).

38 Desborda el tema de este ensayo el análisis del efímero poblamiento de los semidesérticos paisajes de la isla de Cubagua, que ha sido tratado magistralmente por Enrique Otte en *Las perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua* (1977), y más recientemente por Fernando Cervigón en *Las perlas en la historia de Venezuela* (1998). En esta ocasión sólo destacaremos rasgos esenciales de la sensibilidad que se expresaba en su tipo de poblamiento, estructurado como un enclave, foco de prosperidad urbana y portuaria que se vivificó mientras duró el ciclo de la explotación y exportación de este recurso de la biodiversidad.

39 A comienzos de la década de los veinte ya se había conformado espontáneamente una villa denominada Santiago de Cubagua, hasta que el 12 de septiembre de 1528 el emperador Carlos V la intituló la Nueva Ciudad de Cádiz: «e por la presente le intitulo e nombro la Nueva Ciudad de Cádiz, y mando que así se llame y nombre de aquí adelante, ...» (359).

40 Aquí se fue conformando un imponente paisaje urbano-portuario de casas de piedra, cal, ladrillos y tapias, mercado, cabildo, iglesia mayor, capilla y convento franciscano, depósitos, talleres, plazas, marina de la ribera y muelle, albergando más de mil habitantes que disfrutaban de las amenidades del poder perlífero. Juan de Castellanos ha legado su visión de la conformación y vivacidad del establecimiento urbano:

Vereis llenos caminos y calzadas
De tráfagos, contratos y bullicio,
Las plazas y las calles ocupadas
De hombres que hacían sus oficios;
Vereis levantar casas torreadas
Con altos y soberbios edificios,
Este de tapia, aquel de cal y canto,
Sin que futuros tiempos den espanto (360).

41 Sus casas eran suntuosas y espectaculares, junto al gusto artístico de diversos paisajes monumentales testimoniados por escudos, armas reales de la ciudad y gárgolas del más puro estilo gótico. Allí se expresaban modos exquisitos del vivir de una élite cubagüense de sólo una veintena de personas en su apogeo (361). Los vecinos principales vivían en casa de piedra conformando un paisaje exclusivo en un sector urbano. Juan de Castellanos dejó testimonio de las principales:

Ocurrió grande copia de oficiales
A la nueva ciudad que se hacia,
En navíos traian materiales
Y cuanto la tal obra requeria;
Porque la grosedad de los caudales
Estas costas y mucho mas sufría
Y con salir tan caras estas cosas
Allí hicieron casa suntuosas.
Fué la de Barrionuevo la primera,
Un escudero natural de Soria,
Fué luego la de Joan de la Barrera,
Cuyo valor es digno de memoria;
Y luego la de Pedro de Herrera
De quien pudiera yo tejer historia,
Y la de Castellanos, tesorero,
Que fue de los mejores el primero.
La de Portillo fue con tal esmero
Que podía servir de fortaleza,
Otra también de Diego Caballero,
Mariscal y señor de gran riqueza; (362).

(358) KUNZ and STEVENSON, op. cit., *pág.* 24.

(359) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 60. El Rey, Madrid, 12 septiembre, 1528, tomo I, *pág.* 81.

(360) Joan de CASTELLANOS, *Elegías de varones ilustres de Indias*, Editorial A.B.C., Bogotá, 1955, tomo I, *pág.* 562.

(361) OTTE, *Las perlas...*, op. cit., *pág.* 341.

(362) CASTELLANOS, op. cit., tomo I, *pág.* 562.



LÁM. 93 Los oficiales Reales y comerciantes perlíferos cubagüenses separaban las perlas utilizando precisas pesas. Se continuó esta tradición cuatricentenaria de la pesa de las perlas en su comercialización margariteña.
FOTOGRAFÍA FERNANDO CERVIGÓN



LÁM. 94 Clasificando distintos tipos de perlas margariteñas.
FOTOGRAFÍA FERNANDO CERVIGÓN



LÁM. 95 La continuidad geohistórica de Cubagua a Margarita: cuerdas y trasmallo de madera y fibras vegetales para las actividades de extracción marítima de ostras perlíferas.
FOTOGRAFÍA FERNANDO CERVIGÓN

42 Entre 1530 *a* 1535 los habitantes de esta ciudad de Nueva Cádiz de Cubagua se fueron desenvolviendo con singular animación económica y cultural. El enclave se convirtió en un sitio cosmopolita de encuentro. Sus 220 vecinos viajaban repetidamente al dedicarse básicamente a las pesquerías de perlas, junto al rescate de otros productos de la tierra con los indígenas del litoral continental y al comercio interinsular caribeño. Disfrutaban de entretenimientos culturales y estaban en contacto fluido por sus negocios con isla La Española, isla de San Juan de Puerto Rico y puertos andaluces: «Todos los grandes mercaderes de Sevilla y de Santo Domingo tienen sus factores en la ciudad. Los vecinos están en constante movimiento; los mismos funcionarios reales y municipales viajan sin cesar por el mar Caribe para dedicarse a sus negocios, la venta de perlas y la compra de mercancías en Santo Domingo y en San Juan, mientras que sus oficios, en uso de las facultades otorgadas por el emperador, son ejercidos por tenientes» (363). ▬

43 La complicada sofisticación del poder perlífero se proyectaba en espacios ultramarinos. Su disfrute alcanzaba a empresarios y mercaderes cubagüenses, y de las islas de Santo Domingo y San Juan de Puerto Rico, como también del Condado de Niebla, la Baja Andalucía y otros sitios peninsulares ibéricos. ▬

44 Cubagua se convierte en un atractivo centro comercial. La producción perlífera va subiendo rápidamente entre 1512 *y* 1527, alcanzando en este último año la producción máxima de 2.852 kilos, descendiendo ulteriormente hasta desaparecer en 1540, señalándose en 1541 un monto medio que no corresponde a la producción sino a atesoramientos anteriores. Se estima que en toda la breve existencia de estas pesquerías de ostras perlíferas se alcanzó una producción total de 11.877,20 kilogramos, o sea, una media de 410 kilogramos anuales (364). ▬

45 Esta enorme riqueza de la biodiversidad marítima cubaguense atraería a la ciudad-puerto de Nueva Cádiz un número creciente de comerciantes y mercaderes. Las perlas llegaban a todos los lugares prósperos del universo euroamericano. Desde el mercado sevillano se revendían a mercaderes y plateros andaluces, y a comerciantes, joyeros y horadadores de Madrid, Venecia, Génova, Nuremberg, Augsburgo, Amberes, Lisboa y otras importantes ciudades. Animaban el comercio estacional de ferias importantes como las de Medina del Campo y Lyon. No es descartable que perlas de Cubagua hayan sido revendidas por un tratante alemán al soberano turco y por genoveses en Orán en África del Norte. ▬

46 A ello se sumaban en el ámbito americano los tráficos que derivaban desde y hacia la isla de Santo Domingo, siendo el principal mercado antillano. El prestigio de las perlas cubaguenses se mantuvo incluso hasta después de su extinción, como se registra en el centro minero de Potosí en el temprano siglo XVIII, deleitándose el cronista en la enumeración de sus variedades: «La India Oriental, la isla de Margarita, Panamá, Cubagua, Puerto Viejo y otros muchos con todos los géneros de perlas que allí se pescan, como son fantasía, cadenilla, media cadenilla, pedrería, rostrillo, medio rostrillo, berruecos, aljófar común, topos, catorceno, amarillas, arena y bromas» (365). ▬

47 La riqueza y sensibilidad de la minoría selecta y rectora cubagüense le llevó a conformar la primera expresión en el Caribe de paisajes complementarios de agrado y descanso. Vencida su resistencia inicial en residir permanentemente en Margarita, logran conformar en cambio sofisticados parajes del placer y del descanso. Este proceso no fue fácil, debido

(363) Introducción de Enrique OTTE al *Cedulario Cubagua*, op. cit., tomo I, *pág.* XXXIX.

(364) OTTE, *Las perlas…*, op. cit., *pág.* 54.

(365) Bartolomé ARZANS de ORSUA y VELA, *Historia de la Villa Imperial de Potosí*, edición de Lewis Hanke y Gunnar Mendoza, Brown University Press, Providence, Rhode Island, Imprenta Nuevo Mundo, México, 1965, tomo I, *pág.* 8. (Fue escrita entre 1705 *y* 1735).

a que la élite cubagüense se resistía a abandonar los parajes productivos y sitios de comercio establecidos junto a sus casas solariegas en Nueva Cádiz de Cubagua. Se inició de forma cuasi obligada el 26 de marzo de 1536 cuando Francisco de Villacorta, protector de los indígenas de Margarita, fundó un pueblo junto al mar bajo la advocación de la Asunción de la Madre de Dios, que fue intitulado el 13 de noviembre de 1536 por la reina como villa del Espíritu Santo, fomentando su poblamiento: «y nos por la presente mandamos, así a los vecinos de la dicha isla de Margarita como a los desa dicha isla de Cubagua que tuvieran en ella agua y tierras, que hagan en el dicho pueblo casas y que residan en ellas quatro meses cada año, so pena de perder y pierdan el agua y tierras y repartimiento que tuvieran en la dicha isla de la Margarita, y ternéis cuidado de que así se cumpla y de nos enviar relación de lo que en ello hoviéredes fecho» (366).

48 Igualmente se fomenta la conclusión de su iglesia y la construcción de una casa para que la habite el clérigo. Este título de villa fue aprobado por el Emperador Carlos V (367). Fue destruida esta villa junto a la mar por piratas en 1555 y por Lope de Aguirre en 1561, por lo que fue mudada hacia 1567 al valle de Santa Lucía con el nombre de Nuestra Señora de la Asunción. El antiguo asiento se mantuvo dificultosamente por sus funciones portuarias, siendo residencia sólo de indígenas encomendados denominándose Pueblo de la Mar o Pueblo Viejo, actualmente Porlamar.

49 En forma simultánea la élite de Nueva Cádiz va habilitando otros tipos de vivienda temporal campestre en Margarita, que les permitía descansar de los agobios y tensiones del vivir cotidiano con acechanzas de diversos peligros en isla de Cubagua, a los que se sumaba el agobio del rigor climático sumamente cálido y seco, junto al fastidio de la monotonía de limitados horizontes de desérticos parajes.

50 Esta asociación territorial va tomando mayor importancia en la segunda mitad de los años treinta, cuando la isla va entrando en crisis, por lo que su élite intenta superar el estrés con este escape temporal al descanso y al placer. Ello ha sido descrito por Juan de Castellanos, quien enfatiza que estos cubagüenses no residían permanentemente en Margarita, sino que eran huéspedes temporales que venían de Cubagua y de otros sitios del continente:

Pues había de punto bien altivo
Otros valerosísimos soldados,
Cuyo número es tan escesivo,
Que no pueder ser todos memorados:
Demás de que si yo no los escribo,
Es porque aquí no estaban arraigados,
Pero cansados de la guerra dura
tomaban esta isla por holgura.
Y es ansí, que los hombres conocidos,
que por la tierra firme conquistaban,
De sustentar las armas afligidos
Aquí por gran regalo se pasaban:
Y de trabajos grandes recibidos
Por algunos espacios descansaban,
Adonde los enfermos y los sanos
Dormian sin las armas en las manos.
Faltaban los barruntos y sospechas
De las adversidades de fortuna,
No se temian asechanzas hechas,
Hambre ni sed a todos importuna:
Menos temian tiros de las flechas
Al tiempo que se pone ya la luna,
Sino que todos reposaban faltos
De pesadumbres y de sobresaltos (368).

(366) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 260. La Reina, Vallodolid, 3 noviembre, 1536, tomo II, *pág.* 60.

(367) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 263. El Rey, Valladolid, 3 noviembre 1536, tomo II, *pág.* 62.

(368) Castellanos, op. cit., tomo I, *págs.* 594, 597.

51 De esta manera, en Margarita en los sitios más altos o beneficiados por los vientos alisios que posibilitaban la presencia de pequeños valles de corrientes fluviales rientes y laderas de formaciones boscosas, la élite cubagüense, en especial en el valle de San Juan, fue construyendo mansiones aisladas de agrado, lo que ha sido bien interpretado por Enrique Otte: «Así la isla va transformándose en el lugar de recreo de los vecinos de Cubagua, y en los fértiles valles, en el val de San Juan principalmente, se crea un mundo romántico gobernado por mujeres, extraño reducto de la vida caballeresca medieval, dedicado al amor, las justas y las letras. Alrededor de las señoras principales, en aviso y belleza tan cabales que nadie tuvo más de hermosura, se forman cortes de música y cantos, presididas por los poetas, Bartolomé Fernández de Virués, Jorge de Herrera, Fernán Mateos y Diego de Miranda» (369).

52 Son reveladores los detalles de esta exquisita sensibilidad, como es descrito por Juan de Castellanos:

Allí satisfacian abundancias,
El hambre del entrada do venian,
Y aun otros consumian las ganacias
Con juegos y con damas que servian:
Frecuentábanse bien estas estancias
Donde hermosas damas residian,
No queriendo vivir estas edades
En pueblos, sino por sus heredades.
No hallaban lugar cosas molestas,
Ni do pesares hagan sus empleos,
Todos son regocijos, bailes, fiestas,
Costosos y riquísimos arreos:
Cuantas cosas desean están prestas
Para satisfacelles sus deseos,
Los amenos lugares frecuentando
E unos á los otros festejando.
Pasaban pues la vida dulcemente
Todos estos soldados y vecinos,
Donde la fresca sombra y dulce fuente
Al corriente licor abre caminos:
En el Val de San Joan principalmente
Eran los regocijos mas continos,
Y á sombra de la ceiba deleitosa
Admirable de grande y de hermosa (370).

53 La concupiscencia y las travesuras del arte amatorio son amenizadas con música y canto, solazándose en hamacas y paisajes de la intimidad:

Sirven mestizas mozas diligentes,
Instruidas de mano castellana,
Lascivos ojos, levantadas frentes,
De condición benévola y humana:
Otro número grande de sirvientes,
Captivos de la tierra comarcana;
Ricas toballas, lúcida bajilla,
Y todo lo demás á maravilla.
Allí se cuelgan las pendientes camas
Adonde templan aires los calores,
Entre las espesuras de las ramas
Hay cantos de süaves ruiseñores;
Con cuyo son las damas y galanes
Encienden más sus pechos en amores:
Allí mirar, allí la dulce seña
Que el ardiente deseo les enseña.
Allí tambien dulcísimo contento
De voces concertadas en su punto,
Cuyos conceptos lleva manso viento
A los prontos oidos por trasunto:
Corre mano veloz el instrumento
Con un ingenioso contrapunto,
Enterneciéndose los corazones
Con nuevos villancicos y canciones (371).

(369) Introducción de Enrique Otte al *Cedulario de Cubagua*, op. cit., tomo I, *pág.* XLIX.

(370) Castellanos, op. cit., tomo I, *págs.* 595-596.

(371) Castellanos, op. cit., tomo I, *pág.* 597.

54 Estos goces exquisitos de la sensibilidad de la élite cubagüense contrastaba con su escasa sensibilidad ante los sufrimientos y rigores de la calidad de vida de los sectores dependientes. Son pocos los testimonios propios de la sensibilidad dolorosa de los cientos de buceadores aborígenes y de varios millares de esclavos negros e indígenas que fueron laborando en varios años en estas pesquerías y en diversas actividades. En cambio, abundan los registros de la insensibilidad hacia ellos. Ante las rigurosas condiciones ambientales del extremado calor ni siquiera podían salir de noche, lo que fue refrendado por la reina y el Consejo de Indias el 26 de febrero de 1538 en la confirmación de las *Ordenanzas de la Nueva Ciudad de Cádiz de la isla de Cubagua* hechas el 5 de enero de 1537: «XX.– Iten se manda que después de anochecido no salga de casa de sus amos e dueños ningún negro ni indio esclavo ni lacayo si no fuere con sus amos [u] otro cristiano que viva con el dicho su dueño, so pena que, si fueren tomados fuera de las dichas casas e sin el dicho su dueño o cristiano, los lleven a la cárcel e los pongan a recaudo hasta otro día, e pague de pena su dueño un peso de oro por cada uno» (372).

55 Con tintas oscuras están descritas por Bartolomé de Las Casas, Girolamo Benzoni, lo mismo que varios cronistas, los altos grados de insensibilidad ante la inicua explotación perlífera de indígenas y negros. No son exageraciones, lo que se corrobora al analizar la correspondencia coetánea, donde abundan detalles de gran crueldad (373). Ni siquiera se respetaba a los muertos, como se lee en las citadas Ordenanzas refrendadas en 1538: «XXVI.– Iten que ninguno sea osado de echar ni mandar echar indio ni negro muerto en la mar por razón de que los tiburones no se ceben en ellos ni en otra parte, sino que sean enterrados fuera del pueblo e la sepultura sea honda e quede cubierta con tunas e con cardones por manera que ningún perro ni otro animal lo pueda desenterrar, porque de lo contrario viene daño al pueblo e se siguen dolencias y enfermedades por el mal olor, e su lo contrario hiciere incurra el dueño del tal indio o negro en pena de diez pesos de oro» (374).

56 El creciente poder de los vecinos de Nueva Cádiz de Cubagua con el acrecentamiento de sus exportaciones perlíferas para satisfacer la demanda euroamericana, les hace intentar un acrecentamiento de su irradiación territorial para complementar en islas vecinas sus recursos perlíferos y en el continente otras bases productivas de alimentos, agua y mano de obra. En octubre de 1528 la ciudad solicitaba a la Real Audiencia de Santo Domingo los territorios comprendidos en los términos del golfo de Cariaco y litoral costero desde Paria a Maracapana. En mayo de 1531 solicitan directamente del emperador Carlos V que se les confirme las ocupaciones de hecho que habían realizado sus vecinos en la costa continental desde el río de Aruaca, que estimamos estaba en la península de Paria o sector norte del delta del Orinoco, hasta el cabo Codera, con el golfo de Cariaco y las islas Blanca, Granada, Coche y Margarita. Ello tuvo éxito parcial puesto que el emperador por Real Cédula del 30 de diciembre de 1532 les concedió desde Maracapaná, «que es al ueste de la dicha isla, hasta la culata del golfo de Cariaco con ocho leguas la tierra adentro» (375).

57 Por las modalidades de explotación desmedida de los bancos de ostras perlíferas se comenzó a evidenciar desde mediados de la década de los años treinta su agotamiento. Este proceso fue presentado magistralmente por Juan de Castellanos:

(372) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 310. La Reina, Confirmación de ciertas Ordenanzas, Valladolid, 26 febrero 1538, tomo II, *pág.* 126.

(373) Ver Otte, *Las perlas…*, op. cit., *págs.* 519-528. Visión enfatizando la protección al indígena y críticas a Las Casas y Benzoni, en la obra de Fernando Cervigón, *Las perlas en la historia de Venezuela*, Fundación Museo del Mar, Caracas, 1998, *págs.* 29-31.

(374) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Confirmación Ordenanzas, item. XXVI, tomo II, *pág.* 129.

(375) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 146. El Rey, Madrid, 30 noviembre 1532, tomo I, *pág.* 198.

--- Pues entonces faltó de su ribera
La flota de canoas que solia,
No pone caonero la bandera
Para mostrar cuán próspera venia:
Las intenciones eran de cualquiera
adaptar su vivir por otra via;
El tráfago, bullicio y el estruendo
A mas andar se iba deshaciendo.
Faltaban ya las fiestas diputadas
Para sus regocijos y placeres,
Las playas no se ven embarazadas
Con tratos de los ricos mercaderes:
No se veian las calles frecuentadas
De hombres, ni muchachos, ni mujeres,
Pocos dias habia finalmente
Que no saliese della mucha gente.
Como cuando por casos señalados
Hacen en las ciudades algun juego,
Que están los miradores ocupados
Con tantos que perturban el sosiego;
Y aquellos regocijos acabados
Los que miraban desaparecen luego,
Volviendo cada cual a su vivienda,
A sus tratos, oficios y hacienda
A Cubagua con estas variedades
Acontecíale ni mas ni menos,
Pues el tiempo de las prosperidades
Había plazas, calles, puertos llenos;
Y en el rigor de las adversidades
Huyeron los que hallaron buenos,
Pues allí no quedó sino desnudo,
O quien por ser ya viejo mas no pudo **(376)**.

58 Este abandono del arraigo cubagüense se aceleró desde 1537 al solicitarse permiso de la Corona para trasladar la ciudad y enviar embarcaciones al cabo de La Vela para intentar hallazgos de otros ostrales de perlas. Al año siguiente se descubrieron los de la Guajira. En 1539 la ciudad comenzó a ser abandonada masivamente por los empresarios del poder perlífero, trasladándose con sus esclavos a las nuevas rancherías en cabo de La Vela. ▬

59 Al año siguiente, en julio de 1540 se registra la exacción final al ordenarse a los oficiales de esta isla de Cubagua que envíen a Sevilla todo el oro, plata y perlas que tengan en su poder: «Nos somos informados que en las quentas que por nuestro mandato os tomó el licenciado Castañeda os hizo alcance en mucha cantidad, lo qual diz que se cobró e metió en el arca de las tres llaves, e porque nuestra voluntad es que lo que oviere del dicho alcance y todo lo demás que oviere en esa isla nuestro se enbíe en los primeros navíos a la casa de la contratación de Sevilla, vos mando que, luego que ésta veáis, envièis en los primeros navíos que a estos reinos vengan así los maravedís del dicho alcance como todo el oro y plata y perlas y otras cosas nuestras que están a cargo de vos, el nuestro tesorero, dirigido todo ello a los nuestros officiales que residen en la dicha ciudad de Sevilla en la casa de la contratación de las Indias» **(377)**. La fría insensibilidad ante los relictos de la anterior magnificencia del fulgor perlífero de Cubagua se repetiría, en múltiples productos naturales en los siglos posteriores en diversos sitios del país, sucediéndose los paisajes irreversiblemente expoliados de sus recursos, extraídos sin tomar oportunas medidas de perdurabilidad ambiental. ▬

60 En 1541 los paisajes urbanos casi abandonados de Nueva Cádiz de Cubagua fueron destruidos por un gran huracán. Los relictos de los paisajes fueron quemados en 1543 por piratas franceses. No fue repoblada durante todo el resto el período de la Venezuela Hispánica. ▬

61 La perdurabilidad paisajística de Nueva Cádiz de Cubagua no logró tras-

(376) Castellanos, op. cit., tomo I, *págs.* 586-587.

(377) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 359. Frater García cardenalis hispalensis, Madrid, 31 julio 1540, tomo II, *págs.* 185-186.

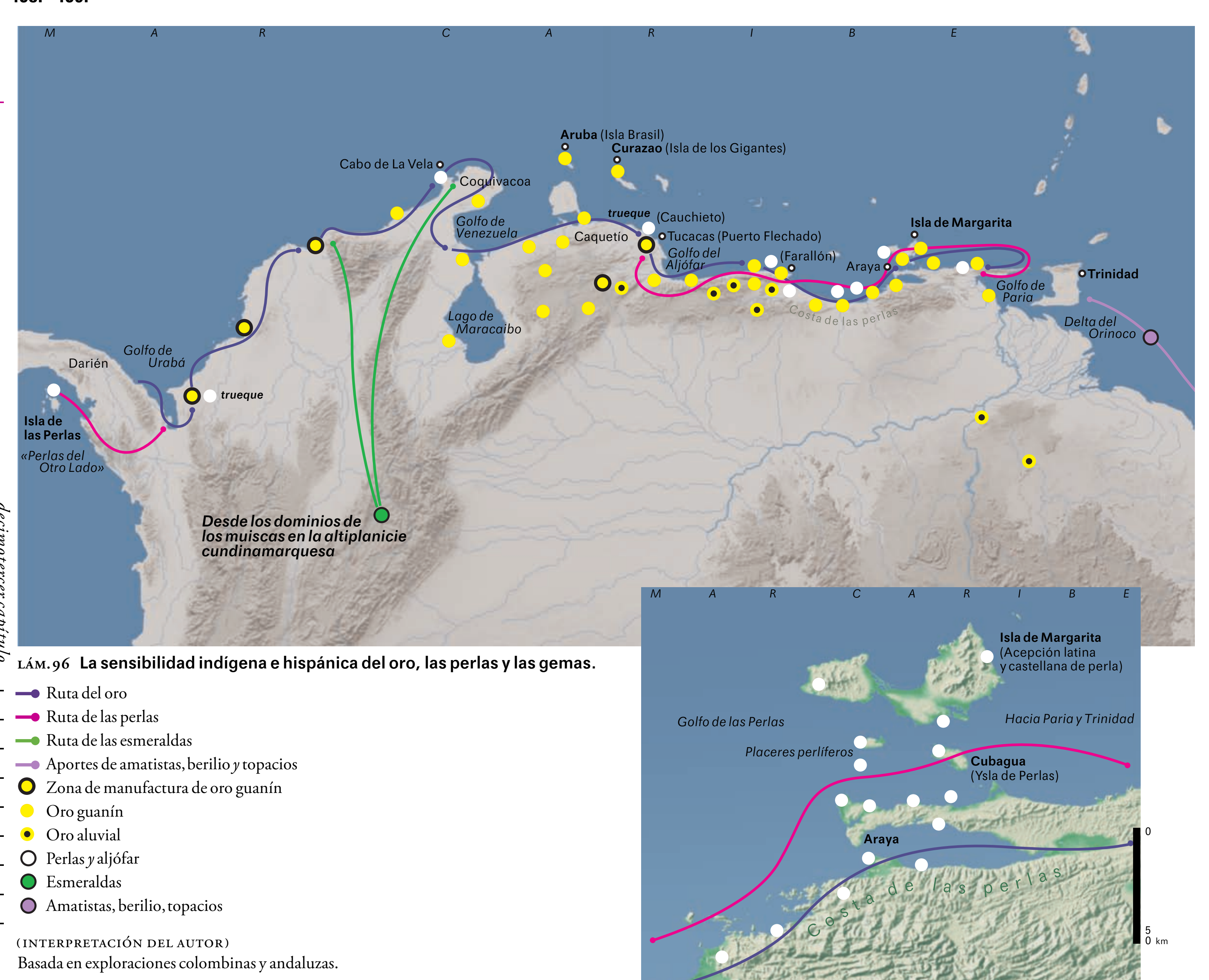
cender en una huella permanente: hombres, perlas, artículos del poder, desaparecieron en una perversa conjunción ambiental y crueldad deshumanizada. Ello fue testimoniado en el mismo siglo XVI por Bartolomé de Las Casas: «Hízose un muy buen pueblo de españoles en la isleta, con muchas casas e piedras y adobes y tapias, como si hubieran de perseverar por algunos 500 años; pero acabadas las perlas, después algunos y no muchos años, se quedó la población o pueblo todo despoblado. Aunque primero, o poco más tarde o poco menos, se consumieron los indios en aquel ejercicio de sacar perlas, donde han perecido inmensidad de ellos: con las guerras dichas y esclaverías que en ellas se hicieron, y con las perlas está desierta o casi desierta de sus habitadores toda aquella tierra» [378]. Hoy están totalmente abandonadas las obras de reconstrucción iniciadas en la década de 1950 y dispersos en diversos sitios del país y del extranjero sus tesoros arqueológicos prehistóricos e históricos. ▬

62 De esta manera, el primer ciclo perlífero en litorales orientales e islas se cierra al abandonarse la explotación en Cubagua a finales de la década de los treinta. De forma intermitente, entre la década de 1570 y la de 1650 se va marcando de manera mucho más tenue un segundo ciclo perlífero en el oriente del país, estructurado en el hallazgo de nuevos placeres en las islas de Coche, Cubagua, Margarita en la región de Macanao, y algunas zonas en la península de Araya. ▬

(378) Bartolomé de Las Casas, *Historia de las Indias*, Edición Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1986, tomo III, *págs.* 608-609.



Por el fulgor de nuevas perlas: la saga cubagüense hasta el complejo guajiro de Nuestra Señora de los Remedios y Buritaca



LÁM. 96 **La sensibilidad indígena e hispánica del oro, las perlas y las gemas.**

- Ruta del oro
- Ruta de las perlas
- Ruta de las esmeraldas
- Aportes de amatistas, berilio *y* topacios
- Zona de manufactura de oro guanín
- Oro guanín
- Oro aluvial
- Perlas *y* aljófar
- Esmeraldas
- Amatistas, berilio, topacios

(INTERPRETACIÓN DEL AUTOR)
Basada en exploraciones colombinas y andaluzas.

1 Los cubagüenses desarrollaron un gran sentido de innovación y audacia buscando nuevos bancos de ostras perlíferas al acelerarse el agotamiento de sus placeres. Con sus frágiles embarcaciones fueron costeando más de dos mil kilómetros hacia el occidente de Cubagua. Fue una auténtica saga que proporcionó vicisitudes y encantos con el hallazgo de nuevas perlas, beneficiando a dos o más generaciones cubagüenses.

2 Ellos habían sido antecedidos por exploradores de Nicolás de Federmann, quien llegó a fundar el 5 de agosto de 1536 la efímera ciudad de Nuestra Señora de las Nieves en la península de la Guajira, en las inmediaciones del río de El Hacha, evocando probablemente la cercana Sierra Nevada de Santa Marta, que con sus altitudes de 5.780 metros permite nevados eternos a sólo cuarenta kilómetros del mar Caribe al sudoeste de la Guajira. La motivación de la fundación de Nuestra Señora de las Nieves fue directa, puesto que en sus entornos no existía ningún recurso, salvo los bancos perlíferos: «La causa inmediata fue probablemente el descubrimiento de los ricos ostrales de perlas que encontró en aquellos lugares. Según varios cronistas, intentó extraer las perlas con una especie de rastrillo, pero la hostilidad del ambiente y la carencia de buenos pescadores indígenas no le permitió organizar una pesquería estable. Pero a él, según Oviedo y Baños, le atañe la gloria de su descubrimiento»(379). Este establecimiento tuvo una efímera existencia, siendo abandonado el mismo año. A ellos se agregaban noticias de vecinos de Santa Marta que habían visto sartas de perlas poseídas por indígenas de la etnia de los Cocinas.

3 Al año siguiente Rodrigo de Gibraleón, vecino de Nueva Cádiz de Cubagua, solicita en España permiso de la monarquía para enviar un barco a la provincia de Venezuela y cabo de La Vela para descubrir y explotar nuevos bancos. La reina se lo concede en febrero de 1538, nombrándole un veedor(380). Se tuvo pleno éxito, puesto que se descubrieron ricos placeres en el mismo año de 1538 en el cabo de La Vela por el factor del mencionado Rodrigo de Gibraleón y otros cubagüenses, que cobraron por sus gastos en este descubrimiento un total de 600 pesos de oro(381).

4 Se produce entonces una estampida de canoas de los cubagüenses hacia la Guajira occidental, en parajes de medios desérticos y altas temperaturas, prolongados en medios estepáricos con algo más de lluviosidad, concentrada en una corta estación que posibilita la existencia de algunos pequeños cauces. Surgen las rancherías de perlas que se van cambiando con gran movilidad en la zona que se distingue entre cabo de La Vela y río de El Hacha, debido a la inestabilidad de los bancos de ostras perlíferas y al agotamiento de las escasas fuentes de agua.

5 De esta manera, se inició la saga de los cubagüenses, con rasgos bien marcados de audacia al adelantarse con gran alegría en mares procelosos, como es señalado por Juan de Castellanos:

Con treinta y ocho años tres quinientos
Corrían ya de la cristiana lumbre,
Cuando de los preciosos ornamentos
Tuvieron en Cubagua certidumbre,
Y cuando muy alegres y contentos
En busca dellos va gran muchedumbre,
Con armas y pertrechos necesarios
Para se defender de los contrarios.
Estiéndense las velas a los vientos
Y el acuoso camino se despacha;
Llevóles donde lleba sus intentos
La que las menos veces es sin tacha;
Saltan en tierra, hacen sus asientos
Entre el Cabo y el río de el hacha;
A caballo y a pié gente de guerra
Se velan de los indios de la tierra(382).

(379) Friede, op. cit., *pág.* 282.

(380) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 320. La Reina, Valladolid, 26 febrero 1530, tomo II, *pág.* 141. Valladolid, 8 junio 1538, tomo II, *pág.* 142.

(381) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 338. El Rey, Madrid, 10 marzo 1540, tomo II, *págs.* 162-163. Aquí el emperador ordena la devolución de 200 pesos de los citados gastos.

(382) Castellanos, op. cit., tomo II, *pág.* 267.

6 El 25 de octubre de 1538 por Cédula Real se dio licencia general a los vecinos de Cubagua para trasladarse con sus canoas al cabo de La Vela [383]. Ellos aprovecharon inmediatamente esta ventaja, tanto más que al año siguiente se les dan aún más facilidades a los que: «quisiesen ir a la dicha pesquería, los dexásedes e consientiésedes ir libremente al dicho Cabo de la Vela, o a donde se hallasen las dichas perlas, con sus canoas, indios e barcos, navíos e casas movedizas y toda la gente, esclavos e naborías e bastimentos e todo lo demás necesario que quisiesen llevar, sin que en ello les pusiésedes impedimento alguno» [384]. Incluso el emperador solicita al obispo de Venezuela para que favorezca a los vecinos de Cubagua que vayan al cabo de La Vela, que estaba en la jurisdicción de esa gobernación» [385].

7 A partir de aquí se produce el traslado funcional de la institucionalidad cubagüense al cabo de La Vela, sancionado por una serie de cédulas reales fechadas en Toledo el 21 de marzo de 1539, que faculta a los vecinos de la ciudad de Nueva Cadiz para elegir alcaldes ordinarios y a convalidar a los oficiales de Cubagua, regidores, escribanos y alguacil, para seguir ejerciendo sus oficios en uno o dos pueblos que se fundaren en el ámbito geográfico de las pesquerías de cabo de La Vela [386]. De esta manera, el fulgor de las perlas garantizó en los hechos una autogestión y autonomía excepcional.

8 Incluso se ordenó que las Ordenanzas sobre la explotación de los ostiales en cabo de La Vela fueran las mismas que aplicaban en Cubagua: «y por la presente mando que las ordenancas y orden que por nos están dadas y confirmadas sobre los ostiales y pesquería de las perlas de la dicha isla de Cubagua y cada una dellas se guarden y cumplan en la pesquería de las perlas y ostiales del dicho Cabo de la Vela, según y de la manera que en ellas se contiene, y mando al nuestro gobernador y oficiales de la dicha isla y a otras qualesquier nuestras justicias della que así lo guarden y cumplan e fagan guardar y cumplir» [387].

9 La casi totalidad de los vecinos de Nueva Cádiz de Cubagua se trasladaron a estas pesquerías de ostras perlíferas de cabo de La Vela, estimándose que los acompañaron alrededor de novecientos indígenas, junto con 37 canoas. No fue un viaje fácil, que debió ser complementado ulteriormente con el traslado de familiares y adminículos domésticos. Al igual que en su ciudad primigenia comenzaron a establecerse en una ranchería espontánea que se denominó pueblo del Cabo de la Vela, que al consolidarse como un pequeño pueblo en la Boca de San Juan tomó el nombre de Nuestra Señora Santa María de los Remedios, alcanzando el título de ciudad el 1 de mayo de 1543 debido «quel dicho pueblo se va de cada día ennobleciendo» [388], y señalándose sus extensos términos: ocho leguas por cada parte, ansí de la una parte de la costa como de la otra como la tierra adentro» [389].

10 La nueva ciudad se conformó en la estructura tradicional cuadrangular con edificaciones de cierta magnitud y otros geosímbolos culturales y religiosos que realzaban la magnitud del nuevo descubrimiento perlífero:

--- Gran pueblo se trazó luego a la hora,
Partidos por buen orden los solares,
El nombre del cual fue Nuestra Señora
De los Remedios, por los que estos mares
Dieron, por ella ser intercesora,
A la gran devoción destos lugares,
Donde se descubrió tan gran riqueza
Que no puede medirse su grandeza [390].

(383) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 321. El Rey, Madrid, 25 octubre 1538, tomo II, *pág.* 143.

(384) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 323. El Rey, Toledo, 21 marzo 1539, tomo II, *pág.* 146.

(385) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 324. El Rey, Toledo, 21 marzo 1539, tomo II, *págs.* 147-148.

(386) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédulas 325, 326, 327 *y* 328. El Rey, 21 marzo 1539, tomo II, *págs.* 148-152.

(387) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 365. El Rey, Valladolid, 4 abril 1542, tomo II, *pág.* 194.

(388) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 367. El Rey *y* la Reina, Barcelona, 1º mayo 1543, tomo II, *págs.* 197-198.

(389) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 368. El Rey *y* la Reina, Barcelona, 1º mayo 1543, tomo II, *págs.* 199-200.

(390) Castellanos, op. cit., tomo II, *pág.* 267.

11 En efecto, ha sido historiado el éxito de la pesquería perlífera en la Guajira, donde cada canoa sacaba diariamente seis y hasta siete marcos de perlas, el doble de las que se sacaron en Cubagua en sus mejores tiempos (391). En 1542 se reconocían 36 bancos perlíferos repartidos al sur del cabo de La Vela, manteniéndose el centro operativo de dicha ensenada en la referida ciudad: «estaba el pueblo de la pesquería de perlas dentro de aquella ensenada distante del Cabo de la Vela 9 leguas» (392).

12 En sus inicios las pesquerías del cabo de La Vela se realizaban con indígenas traídos de Cubagua, fundamentalmente de procedencia lucaya, originarios de las islas Bahamas, y esclavos negros. Más tarde, en 1539, se expresó una autorización real para llevar indígenas de Curazao y Maracaibo (393). No fueron suficientes y se importaron multitud de esclavos negros africanos, quienes fueron tomando cada vez mayor importancia en estas actividades. Hay un testimonio coetáneo acerca de la insensibilidad manifestada hacia los indígenas buceadores, siendo patética la alegría del fin de semana: «Así llegados al puerto o playa arrojan el ancla y pronto una india les lleva otro pan para cada uno y un vaso de agua para beber, y así están en la barquilla hasta terminar de abrir todas las ostras, algunos pescan y después vienen a tierra, llevando cada uno las perlas que ha sacado a su patrón; y en seguida son encadenados o puestos en cárcel de madera donde son encerrados sin poder salir, dándoles como cena otro de aquellos panes, y a veces un poco de pescado; así hacen todos los días, excepto los días de fiesta de guardar, que es gran fatiga cuidarlos porque se ponen a jugar y algunos van a pescar y se escapan, y son en sus juegos peores que niños, y juegan a la pelota, a las cartas y otros juegos que se les han enseñado» (394).

(391) Cervigón, op. cit., *pág.* 38.

(392) Cey, op. cit., *pág.* 47.

(393) Cervigón, op. cit., *pág.* 38. En 1543 además se hizo solicitud para llevar cien esclavos negros a esta ciudad.

(394) Cey, op. cit., *pág.* 49.

13 La extensa fachada litoral de más de 89 kilómetros con un *hinterland* que superaba los 44,5 kilómetros posibilitaba la presencia cubagüense en un amplio territorio de la Guajira occidental. Este territorio jurisdiccional de Santa María de los Remedios del Cabo de la Vela constituyó un típico enclave de grato poblamiento en un medio inhóspito sumamente árido y acosado por indígenas de la etnia Cocina. Este avance se produjo en la provincia de Venezuela y cabo de La Vela, y confines de la de Santa Marta, lo que es indicado con todo rigor por la Corona española al precisar que por estar en los confines de las gobernaciones de Santa Marta y Venezuela y no haberse definido entretanto a cuya jurisdicción pertenece, que no sea sujeta a ningún gobernador, teniendo el mismo estatuto de Cubagua, sujeta solamente a la jurisdicción espiritual del Obispo de la provincia de Santa Marta: «por ende por esta nuestra carta mandamos que, entretanto que declaramos en cuya jurisdicción entra la dicha ciudad de Nuestra Señora Santa María de los Remedios, sin perjuicio del derecho de las partes, así en posesión como en propiedad, se govierne y administre la nuestra justicia en ella segund y como se hazia, governava y administrava en la dicha isla de Cubagua, sin que en ello ni en parte dello sea puesto embargo ni impidimiento alguno; y por la presente encargamos al obispo ques o fuere de la dicha provincia de Santa Marta que, sin perjuicio del derecho que otro algún prelado pretenda, entretanto que por nos otra cosa se provee y manda, tenga y use la juridción espiritual en la dicha cibdad y en sus términos y haga en ella su oficio pastoral, e mandamos al adelanto don Alonso Luis de Lugo, nuestro gobernador de la dicha provincia de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada, y a nuestro governador ques o fuere de la dicha provincia de Venezuela y a sus lugarestenientes y a otros qualesquier nuestros governadores de las nues-

tras Indias, islas e Tierra Firme del mar Océano que, entre tanto que por nos otra cosa se mande, no se entremetan a usar de juridición alguna en la dicha cibdad ni en sus términos e juridición, ni a tomar cuentas sin espreso mandato nuestro, ni cobrar penas algunas de cámara, ni a poner tenedor de bienes de difuntos en ella, ni hazer otro ningún auto ni exercicio de juridición, so las penas en que caen e incurren las personas que usan de jurisdición sin tener poder ni facultad nuestra para ellos» (395).

14 A pesar de las condiciones de sequedad extrema este enclave de Nuestra Señora Santa María de los Remedios del Cabo de la Vela se consolidó en la Boca de San Juan y sus vecinos construyeron casas dignas de paredes de tapia y techos de teja. Sin embargo, desde el mismo años de 1543 comenzaron a recibir fuertes presiones para su mudanza (396). A pesar de las resistencias de sus vecinos debieron ceder ante la carencia de fuentes de agua, insuficientes ante el crecimiento demográfico de la ciudad.

15 El colonizador florentino Galeotto Cey vivió diez meses en esta ciudad, dejando testimonio acerca de las rigurosas condiciones ambientales del sitio en que estaba emplazado el núcleo portuario urbano, lo que obligó a su traslado: «mudaron este pueblo porque carecían del agua donde estaba antes, y necesitaban andar una legua o dos por ella, y era agua de lluvia, recogida en pozos que llaman jagüeyes. Hace en este lugar un grandísimo calor y llueve mucho, y si no corriesen de ordinario grandísimos vientos no se podría habitar» (397). Lo caracterizó como un típico enclave dependiente absolutamente del exterior: «Yo estuve en dicho pueblo y pesquería de perlas 10 meses, donde todo sustento, tanto de indios como de cristianos venía por mar, que allí no se consigue nada» (398).

16 En estas condiciones lo grato de las extremadas sensibilidades se deberían conseguir en la geografía de la noche, como es insinuado con delicadeza por el observador florentino: «Hacen aquí las más bellas y amenas noches del mundo, con un fresco templado…» (399). Juan de Castellanos señala, asimismo, las amenidades de esta ciudad de Nuestra Señora Santa María de los Remedios del Cabo de la Vela y el gran sentimiento de hospitalidad de sus habitantes:

Luego la fama da pregones gratos,
Certificándolos con evidencia:
Aumentándose los tractos y contratos;
Acude de navíos gran frecuencia;
Hay regocijos y apacibles ratos,
Gran amistad, amor, benevolencia:
Fueron en general estos vecinos
Refugio de los pobres peregrinos.
Allí siempre halló favor y ayuda
Cualquiera que llegó necesitado:
La pobre, la doncella, la viuda
Tuvo dote y honor y buen estado,
Con tal munificencia, que sin duda
Nadie salió de allí desconsolado;
Y el peregrino que buscó posada
Nunca jamás halló puerta cerrada.
Con voluntad a todos entrañable,
Caritativa, generosa, franca,
Dulce conversación, grata y afable,
En todo buen aviso nada manca,
Cada cual un aspecto venerable,
Con tal autoridad de barba blanca,
Que parecían estos pobladores
Consorcio de romanos senadores (400).

17 Primaron las condiciones negativas de la extremada falta de agua dulce y el cambio de emplazamiento se realizó en 1547 a un sector aledaño al río de El Hacha, también conocido como río de La Hacha, antiguamente río Yaro, pasándose a denominarse, por Real Cédula, Nuestra Señora Santa

(395) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 366. El Rey *y* la Reina, Barcelona, 1º mayo 1543, tomo II, *pág.* 196.

(396) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 377. El Príncipe, Valladolid, 6 julio 1543, tomo II, *págs.* 209-210.

(397) Cey, op. cit., *pág.* 47.

(398) Cey, op. cit., *pág.* 47.

(399) Cey, op. cit., *pág.* 47.

(400) Castellanos, op. cit., tomo II, *pág.* 268.

María de los Remedios del Río de La Hacha. Sus términos territoriales, lo fueron en distancias equivalentes a su primer emplazamiento. Con ello, debido a la saga de los empresarios perlíferos cubagüenses, se había logrado una presencia efectiva en más de 111 kilómetros en la Guajira occidental, desde cabo de La Vela hasta Riohacha.

18 Se repitió en la ciudad de Santa María de los Remedios del Río de La Hacha el esplendor ocasionado por la extracción de las perlas, lográndose opulencias y disfrutes sensuales. Su riqueza llevó a plantear la necesidad de levantar una fortaleza para su defensa (401). Más aún, sus vecinos más innovadores se plantearon conseguir una asociación con comarcas donde se encontraba oro aluvial. Hacia 1548 vecinos de esta ciudad iniciaron exploraciones con el estímulo de trescientos pesos en oro, proporcionados por el cabildo, para quien descubriera las minas auríferas (402). Después de varios intentos lo lograron, más allá del río Palomino, traspasando luego la jurisdicción de Santa Marta al cruzar el río Don Diego y arribar al ancón y valle de Buritaca, donde descubrieron ricas minas auríferas.

19 Con ello, la saga de los cubagüenses por el fulgor de nuevas perlas se complementó con el hallazgo del oro. Vecinos de Santa María de los Remedios fundaron el pueblo de Buritaca, estableciendo fundiciones en ambos sitios y organizaron su abastecimiento, complementando sus economías, aunque estaban separados por más de cien kilómetros de distancia, con pésimos caminos y obstáculo mayores, como el paso de Marona (403). Perlas y oro vencieron todo obstáculo natural. Se había avanzado hasta más allá del valle de Guachaca, superando los 73°50' de longitud oeste, en territorios que hoy corresponden al colombiano departamento del Magdalena.

20 En el pueblo de Buritaca no sólo se planteó la habilitación y mejoramiento del camino que la unía con la ciudad de Nuestra Señora Santa María de los Remedios del Río de El Hacha, sino que también se ordenó la fabricación de una edificación grande de paredes sólidas y techo de tejas que sirviera además de Casa de Contratación y fortaleza de artillería ligera: «porque vos mando que, de los derechos que cobráredes a nos pertenecientes, gastéis hasta quinientos pesos de oro en hazer en el dicho pueblo de Buritaca o en otra parte do el dicho pueblo se mudare a esa ciudad pareciere una casa para nos, que sea de teja, en que se funda el oro que en el dicho pueblo y sus términos se cogiere, y sirba de casa de contratación y fortaleza en el dicho pueblo» (404). Además, tomando conocimiento la monarquía de la importancia de este poblamiento le hizo merced de quinientos pesos de oro para que se edificara una iglesia, en octubre de 1550.

21 La presión por aumentar las extracciones del oro aluvial en Buritaca hizo que la Monarquía prohibiera que los indígenas dieran a sus encomenderos oro en tributos ni que trabajaran en las minas: «por ende por la presente queremos y mandamos que agora ni de aquí adelante ningunos indios de las dichas provincias de Buritaca y Guachaca ni de toda aquella tierra no den a sus encomenderos oro de demora ni los dichos encomenderos se lo puedan pedir ni los lleven a sacar oro a las minas, y que el que se lo pidiere o los llevare a las dichas minas a sacar el dicho oro por el mismo caso sea condenado a pena de muerte, y demás dello hayan perdido todos sus bienes para nuestra cámara y fisco, e mandamos a los alcaldes ordinarios e otras qualesquier nuestras justicias de la dicha ciudad de Nuestra Señora de los Remedios y del dicho pueblo de Buritaca que guarden y cumplan y hagan guardar e cumplir esta mi cédula» (405).

(401) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 407. El Rey, Valladolid, 9 febrero 1550, tomo II, *pág.* **245**.

(402) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 412. El Rey, Valladolid, 26 septiembre 1550, tomo II, *pág.* **251**.

(403) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 404. El Rey, Valladolid, 9 agosto 1550, tomo II, *pág.* **241**.

(404) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 396. El Rey, Valladolid, 4 agosto 1550, tomo II, *pág.* **232**. Cédula 405. El Rey, Valladolid, 9 agosto 1550, tomo II, *págs.* **242-243**.

(405) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 399. Valladolid, 3 agosto 1550, tomo II, *págs.* **235-236**.

LÁM. 97 Esclava elegantemente vestida, con collar de perlas, John Gabriel Stedman, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, Chez F. Buisson, (traducción de P.F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **VII**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 98 Costa Norte, estado Zulia.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

22 En la nueva ciudad de Río de El Hacha y en el pueblo de Buritaca se ampliaron viejas fortunas cubagüenses y se hicieron además nuevos caudales, proliferando tráficos clandestinos de perlas, oro en polvo o en tejuelos, eludiendo pagos a la Monarquía. Ello obligó a dictar prohibición al respecto: «por la qual prohibimos y espresamente defendemos que agora ni de aquí adlante en la dicha cibdad de Nuestra Señora de los Remedios ni en el dicho pueblo de Buritaca ninguna ni algunas personas de qualquier estado o condición que sean osados de vender, tomar ni enprestar ni enpeñar ni en otra manera alguna contratar oro en polvo ni tejuelos ni otro oro ninguno que no esté fundido, ensayado y quintado y marcado, so pena que la persona o personas que de otra manera lo hizieren pierdan por ello el tal oro» [406].

23 No todos los opulentos vecinos cubagüenses tuvieron éxito a largo plazo, arruinándose muchos de ellos. Esta situación se registra, entre otros, en el caso de Anton de Jaén, rico miembro de la élite cubagüense, alcalde mayor en tres períodos anuales en Nueva Cádiz de Cubagua, escribano principal y veedor real, mayordomo de la iglesia y de la cofradía de San Antón, propietario de gran mansión de piedra, tiendas, indígenas esclavos y buceadores, dueño de canoa, piragua, barco y carabela y otros bienes, que se arruinó totalmente: «Hombre hubo en Cubagua llamado Anton de Jaén que se dixo haber tenido una pipa de perlas. Después lo vieron en Santo Domingo pedir por Dios» [407].

24 Sin embargo, la mayoría de los cubagüenses repitieron en cabo de La Vela, Río de La Hacha, Margarita, Coche y otros sitios, el mismo ciclo socioeconómico, de riqueza rápida y fácil, no arraigándose jamás, estando siempre listos para incursionar en nuevos paisajes, al agotarse el recurso de las ostras perlíferas. La búsqueda de la nueva bonanza perlífera se expresaba en prestas decisiones de abandonos paisajísticos: «Cubagua tampoco murió, porque siguió viviendo en la imaginación de los hombres. Ya en 1545 Cubagua se confundía con las nuevas pesquerías de perlas: a finales de noviembre, el contador y mariscal de la Española, Diego Caballero, caballero veinticuatro de Sevilla, dio poder para recoger su empresa de pesca que él y su factor y socio Alonso Díaz de Gibraleón tenían en Cubagua del dicho Cabo de la Vela» [408].

25 Los audaces cubagüenses siguieron más allá en la búsqueda del fulgor de nuevas perlas. Trasladaron sus indígenas buceadores al archipiélago de las Perlas en Panamá a unos siete kilómetros más adentro en el océano Pacífico. Allí se registraron presencias importantes de los vecinos principales de Cubagua, en las islas San Telmo, Contadora, Gibraleón, entre otras. En carta del gobernador Sancho Clavijo al Emperador Carlos V, fechada en Nombre de Dios el 22 de abril de 1549, se exponen datos precisos acerca de este proceso de migración: «Algunos de los que trataban la granjería y pesquería de perlas en el Cabo de la Vela, diciendo que allí se acaba han venido a buscarla en lo de Panamá. Traen cantidad de indios que seran 600…» [409].

26 A finales del siglo XVI, debido a la acumulación de perlas provenientes, entre otros sitios, de Cubagua, Coche, Margarita, Araya, península de Macanao, cabo de La Vela, Río de El hacha y Archipiélago de las Perlas en Panamá, se evidencia una desvalorización en su estima, marcándose procesos de popularización en amplios sectores. Había terminado el privilegio de su uso por una minoría, como es testimoniado en 1590 por el padre Jesús de Acosta: «Ya que tratamos la principal riqueza que se trae de Indias, no es justo olvidar las perlas que los Antiguos llamaban

(406) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 408. El Rey, Valladolid, 9 agosto 1550, tomo II, *págs.* 243, 246.

(407) Asentado en la *nota* 95, *pág.* 274, por Isaac Pardo en la edición venezolana de Juan CASTELLANOS, *Elegías de varones ilustres de Indias*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1962. Las indicaciones a la riqueza y significación social de Antón de Jaén en OTTE, op. cit., *págs.* 224, 306, 318, 321, 500, 512.

(408) OTTE, op. cit., *pág.* 395.

(409) Citado por Guillermo MORÓN, *Historia de Venezuela. I. La creación del territorio*, Italgráfica Impresores, Caracas, 1971, *pág.* 250.

margaritas, cuya estima en los primeros fue tanta, que eran tenidas por cosa que sólo á personas Reales pertenecían. Hoy día es tanta la copia de ellas, que hasta las negras traen sartas de perlas»[410]. La extravagancia en su uso se había extendido no sólo como adorno de sombreros y bandas, sino también a botines y chapines de mujeres, cuajados todos de labores de perlas. Mucho más tarde, en 1799, se observaba en la costa guayanesa de Surinam el grabado de una mujer afroamericana esclava, elegantemente vestida con collar de perlas[411]. La belleza de su atuendo demostraba que se mantenía viva la sensibilidad y el buen gusto en el fulgor de la perla. ▬

(410) Padre Joseph de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, edición facsimilar de la de Madrid, por Pantaleón Aznar, 1792, tomo I, *pág.* 225. Sevilla, Talleres de Juan Curiel, 1987.

(411) John Gabriel Stedman, op. cit., *pág.* VII.

La sensible atracción por las gemas

El secreto de los terminales marabinos de las esmeraldas cundinamarquesas

La frustración del hallazgo de piedras preciosas



XIV.

Qualesquier joyas, piedras preciosas asy como carbuncos, diamantes, rubis

Balajes, diamantes

Piedras verdes

Esmeraldas gruesas como el puño

Tunja

Orenoqueponi

Diamantes de Bristol

Arrancadas de esmeraldas

Piedra verde que parecía esmeralda

Cruz de esmeraldas

Insectos y verdor esmeraldífero

Esmeraldas pequeñas

Esmeralditas

Esmeraldilla

Nueva Villa de las Esmeraldas

La Esmeralda

Jade

Piedras de las Amazonas

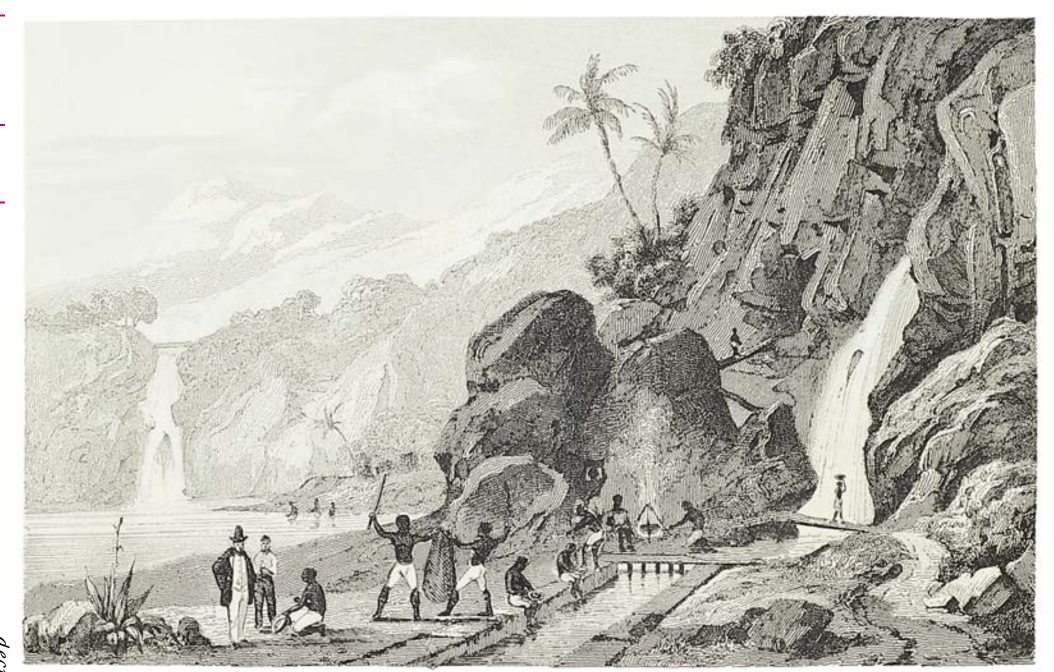
De las mujeres sin maridos

Mujeres que viven solas

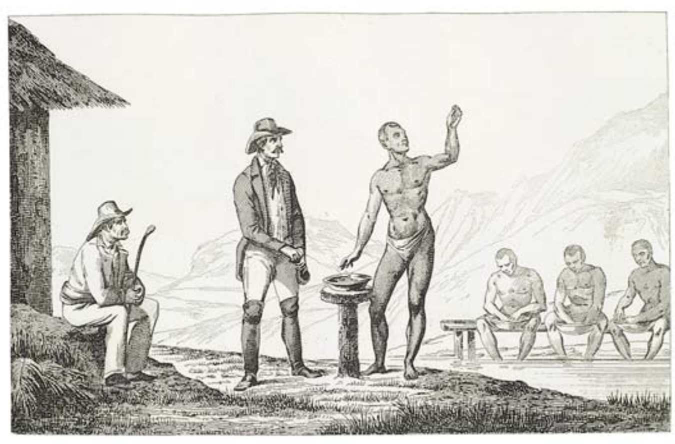
Abas

Piedras abas

Brillantes



LÁM. 99 Oro, lavadores en el río, M.C. Fanin, *Colombie et Guyanes*. En: *L'Univers, Histoire et Description de Tous les Peuples…*, Firmin Didot FRÈRES, París, 1863, PL. 92, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 100 Diamantes, evaluación, M.C. Fanin, *Colombie et Guyanes*. En: *L'Univers, Histoire et Description de Tous les Peuples…*, Firmin Didot Frères, París, 1863, PL. 36, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 101 Esmeralda en bruto y esmeralda tallada, Bogotá, Colombia.
FOTOWEB DIGITAL

XIV. *La sensible atracción por las gemas. El secreto de los terminales marabinos de las esmeraldas cundinamarquesas. La frustración del hallazgo de piedras preciosas.*

1 En el período del Encuentro una de las principales motivaciones de la Corona se expresaba en la obtención de gemas. Ello es comprobado, entre otros muchos datos, por el énfasis en las primeras capitulaciones en conseguirlas en su gran variedad. En la Capitulación del 6 de junio de 1499 de la Corona con Vicente Yáñez Pinzón se especifica que, sacando el quinto real, pertenecía en pleno dominio a Yáñez Pinzón y a sus compañeros: «e todas otras qualesquier joyas piedras preciosas asy como carbuncos diamantes rubis e esmeraldas e balaxes e otras qualesquier maneras o naturaleza de piedras preciosas» (412). Similares términos se expresan en la Capitulación del 5 de junio de 1500 a Rodrigo de Bastidas, aunque la Corona sube su participación al 25 por ciento de los hallazgos de piedras preciosas y de los otros productos (413). Del litoral brasileño y guayanés Vicente Yáñez Pinzón llevó al puerto andaluz de Palos algunos topacios.

2 En este hallazgo de gemas fue más motivador el resultado del viaje de Américo Vespucio, que quedó testimoniado en su carta a Lorenzo de Medici el 18 de julio de 1500: «Trajimos perlas y oro nativo en grano; trajimos 2 piedras, una de color de esmeralda y la otra de amatista, durísimas, de una media cuarta de largo y gruesas como tres dedos: estos Reyes las tienen en gran estima, y las han guardado entre sus joyas. Trajimos un gran trozo de cristal, que algunos joyeros afirman que es berilo, y según nos decían los indios, tenían grandísima copia de ello. Trajimos 14 perlas encarnadas, que contentaron mucho a la Reina, y muchas otras cosas de pedrería, que nos parecieron bellas; y de todas estas cosas no trajimos cantidades porque no parábamos en ningún lugar, sino navegando continuamente» (414).

3 En efecto, en junio de 1499 los descubridores europeos del golfo de Venezuela en la expedición de Alonso de Ojeda, Juan de la Cosa y Américo Vespucio, reunieron abundantes muestras que permitían conjeturar la existencia de renglones muy productivos. El hallazgo de **piedras verdes**, esmeraldas, que encontró entre los indígenas marabinos del golfo de Venezuela, posibilitó ulteriormente incentivar a otros conquistadores en buscar la ruta del comercio de esmeraldas con la meseta chibcha.

4 Este descubrimiento en los territorios marabinos de las esmeraldas cundinamarquesas tuvo una gran significación, intentándose mantener el secreto, tanto por los descubridores españoles como por la Corona, quienes no hacen mención específica a esmeraldas, lo que sí hizo Américo Vespucio en su citada carta a Lorenzo de Medici, sino que se refieren en forma eufemística a **piedras verdes**. Ello era un hallazgo muy especial, puesto que hasta comienzos del siglo XVI las codiciadas esmeraldas que se transaban en Europa provenían de minas de Asia Central, depositadas en Egipto, donde llegaban tras largas y peligrosas rutas, y reexpedidas a Europa a altos costos. Esto se ponía en evidencia en la década de los treinta en el siglo XVI: «…hasta nuestro tiempo nunca se supo haberse hallado tales piedras de nascimiento por chripstianos» (415).

5 Este hallazgo primigenio en las comarcas aborígenes del golfo de Venezuela correspondía a los tráficos prehispánicos selectivos de ciertos recursos naturales escasos y muy valiosos, siendo altamente apreciados en la sensibilidad de las élites indígenas. En este contexto, los dominios de los muiscas en la altiplanicie cundinamarquesa comprendían minas de esmeraldas y, a su vez, los dominios de las diversas etnias marabinas del golfo de Venezuela y de los taironas en el litoral de Santa Marta proporcionaban finas conchas marinas. Ellos intercambiaban estos productos.

(412) Capitulación de Juan de Fonseca, obispo de Badajoz del Consejo del Rey y de la Reyna con Vicente Yáñez Pinzón, 6 junio 1499. Reproducida por Antonio Muro Orejón, ***La primera capitulación con Vicente Yáñez Pinzón para descubrir en las Indias***, en *Anuario de Estudios Americanos*, Sevilla, 1947, tomo IV, *pág.* 747.

(413) Asiento de la Corona con Rodrigo de Bastidas, Sevilla, 5 junio 1500, en Documentos Diplomáticos en Fernández de Navarrete, *Colección de viajes y descubrimientos…*, op. cit., *págs.* 284-287.

(414) Vespucci, op. cit., carta desde Sevilla el 18 de julio de 1500 a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici, *pág.* 63.

(415) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *pág.* 166.

Por lo tanto, el hallazgo de Alonso de Ojeda fue seguido años más tarde por otros: «los conquistadores españoles encontraron esmeraldas Muiscas en Tairona, mientras que las conchas de Tairona servían de adorno a los lejanos jefes Muiscas, quienes las colgaban ante las puertas de sus recintos residenciales» (416).

6 En la Capitulación realizada en Granada el 8 y 10 de junio de 1501 que dio lugar al segundo viaje de Alonso de Ojeda, acompañado de Juan de Vergara y García de Ocampo, al golfo de Venezuela en 1502 hay repetidas alusiones de encontrar en la nueva gobernación de Coquibacoa tantos o más recursos que los evidenciados en anteriores viajes en la costa de las Perlas: minas de oro, placeres de perlas, joyas, especiería. Hay mención especial al hallazgo de esmeraldas y otros productos de los cuales Ojeda había remitido muestras en su primer viaje: «que voz, el dicho Alonso de Ojeda, por servicio de sus altezas entréis en la isla e en las otras que allí están cerca della, que se dizen Quinquevacoa en la parte de la tierra firme donde están las piedras verdes, de las cuales truxistes muestras, e traigais dellas las más que pudierdes, e aver asimismo de las otras cosas que truxistes en este camino en las muestras» (417).

7 Alonso de Ojeda no tenía vocación para ser explorador tierra adentro y sólo rescató de los indígenas otras muestras de **piedras verdes**, no incursionando hacia la zona de producción de estas esmeraldas. Al igual que otros descubridores y conquistadores, que también las encontraron en los territorios de los taironas, estas **piedras verdes** los hubiesen llevado hacia las minas de esmeraldas al interior de la actual Colombia, en la meseta cundinamarquesa.

8 Este hallazgo fue analizado con toda objetividad por el geógrafo Alejandro de Humboldt: «Cómo sé por propia experiencia la gran distancia a que los indios del Orinoco y del Amazonas hacen pasar los productos que estiman de mucho precio, no me atrevo a resolver si estas piedras verdes eran esmeraldas de Muzo (de la meseta de Nueva Granada) o las sassuritas (piedras del Amazonas), que Diego de Ordaz llama **esmeraldas gruesas como el puño**…» (418). Más tarde, en el período de los Welser se intentó descubrir piedras preciosas, al tenerse algunas esperanzas «por ser la tierra y sierras aparejadas lugares para ello». Ello se especifica en Coro el 23 de diciembre de 1546 en el interrogatorio presentado por el Juez de Residencia Juan de Frías: «si saben… porque los secretos de la tierra y oro y piedras preciosas que en ellos estaban, se descubriesen y se pudiesen haber y gozar de los cristianos de que Su Majestad había de ser muy servido…» (419). Al año siguiente es tajante la declaración de un testigo: «y que piedra de valor hasta ahora en esta provincia no las ha habido» (420).

9 El hallazgo europeo del sitio de producción esmeraldífera se realizó sólo en 1537 en tierras de Tunja por el capitán Pedro de Valenzuela de la hueste del adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada, quien descubrió las minas de esmeraldas trabajadas por ancestrales y laboriosos métodos hídricos por los indígenas del señorío de Somindoco en una desnuda sierra muy alta (421). Lo cuantioso del botín incentivó fuertes movimientos de traslado de colonizadores españoles que estaban asentados en Panamá, Cartagena y Santa Marta.

10 Indicios del intenso atractivo de las esmeraldas quedaron testimoniados en una carta de Nicolás de Federmann, donde relata parte de su frustrada incursión a la meseta bogotana: «dice ques la mas rica tierra de oro y piedras esmeraldas que hay en lo descubierto tanto por tanto, aunque es

(416) Leslie Bethell (ed.), *Historia de América Latina. T. I. América Latina colonial: La América precolombina y la conquista*, Cambridge University Press, Editorial Crítica, Barcelona, 1990. Mary W. Helms, *Los indios del Caribe y Circuncaribe a finales del siglo XV*, *pág.* 35.

(417) Capitulación de Alonso de Ojeda sobre la gobernación de Coquibacoa, Granada, 8 y 10 de junio de 1501, reproducida en Manuel Donis Ríos, *El territorio de Venezuela, Documentos para su estudio*, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 2001, *pág.* 97.

(418) Alejandro de Humboldt, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, op. cit., *pág.* 335, *nota* 203.

(419) Interrogatorio prestado por el Juez de Residencia Juan de Frías, Coro, 23 diciembre 1546, en *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit., *pág.* 289.

(420) Declaración de Juan Villegas, El Tocuyo, 20 octubre 1547, en *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit., *pág.* 451.

(421) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *págs.* 147, 205.

XIV. *La sensible atracción por las gemas. El secreto de los terminales marabinos de las esmeraldas cundinamarquesas. La frustración del hallazgo de piedras preciosas.*



LÁM. 102 Collares de piedras verdes, Fundación Museos Nacionales, colección de Arqueología (Museo de Ciencias, Caracas).
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

chico rincón. Y no se ovieron menos de doscientos mil pessos de un indio solo, y de un oratorio á dó sacrifican al sol cinqüenta mill, y hasta dos mill esmeraldas de todas suertes» (422). Incluso le envió a su corresponsal una gran *esmeralda para muestra de la fructa de aquella tierra*.

11 El poder de esta gema, según algunos coetáneos, se llegó a expresar en el cohecho que le dio Jiménez de Quesada a Federmann para que firmara el convenio del 17 de marzo de 1539, por el cual Federmann le cedió prácticamente la jurisdicción de la provincia: «Los Welser alegaron que recibió por ello 15.000 pesos; Jiménez de Quesada declaró haberle dado para contentarlo 4.000 pesos de oro y otros 4.000 en esmeraldas, y algunos cronistas sostienen que había recibido 4.000 pesos en oro y el permiso de vender los caballos, armas y pólvora a los vecinos de la recién fundada Santa Fe. Lo cual reportó grandes utilidades». También el historiador anónimo dice: «Proveyénroles a los alemanes por parte del teniente (Jiménez) de cierta cantidad de oro para que dejase allí a su gente». Sin embargo, tal cohecho no está probado. Federmann declaraba en su pleito con los Welser, que sólo trajo del Nuevo Reino a España 15.000 ducados de oro fino y 2.000 de oro bajo, que no todos eran de su propiedad, y las fabulosas riquezas de que se le acusaba había traído, nunca se encontraron ni durante su vida ni después de su muerte. Sabemos que, a pesar de las pretendidas riquezas, quedó, al contrario, endeudado con Francisco de Ávila en Santo Domingo (423). Sin embargo, en 1540, las autoridades de Flandes le exigen la entrega de una esmeralda por valor de cien mil ducados y de 15.000 ducados de oro, que según alegan, había recibido de Jiménez de Quesada (424).

12 Al igual que con el oro se redoblaron en exploradores europeos sentimientos por encontrar piedras preciosas en las tierras tórridas americanas próximas a la línea equinoccial. Sir Walter Raleigh mantuvo la convicción de que en la Guayana española, particularmente en el bajo Caroní, se encontrarían hallazgos prometedores de múltiples variedades de gemas, debido a que se encontraban en situación geográfica similar de donde se extraían en el Oriente en cálidos paisajes africanos y asiáticos: «...me trajeron unas piedras que parecían zafiros; no sé lo que resultaría ser. Cuando se las enseñé a algunos **Orenoqueponi**, prometieron llevarme a una montaña que contenía muy grandes piezas, donde aparecían de la misma manera que sucede con los diamantes. Que sean cristal de roca, diamantes de Bristol o zafiros no lo sé todavía; pero espero lo mejor, puesto que estoy convencido de que el lugar es tan propicio a ello por su semejanza con aquellas donde se extraen todas las piedras preciosas. Y además está a la misma latitud o muy cerca» (425). Sin embargo, en los siglos del período de la Venezuela Hispánica, todo quedó en frustración.

13 En este contexto siguió siendo notoria la grata sensibilidad en el uso de las esmeraldas, predominando sobre otras piedras preciosas. En las joyas de los personajes coloniales estaba omnipresente esta gema. Es revelador que en la temprana fecha de 1560 en el inventario privado del acaudalado sevillano Diego Caballero, quien había formado su fortuna con la explotación de las perlas cubagüenses, guajiras y panameñas, destacaban unas **arrancadas de esmeraldas**, sortija de oro con **piedra verde que parecía esmeralda**, otras sortijas **con su piedra verde**, una **cruz de esmeraldas** con tres perlas, dos **esmeraldas**, cuatro **esmeraldas pequeñas**, otras seis **esmeraldas**, cinco **esmeralditas**, una **esmeraldilla** y una cuenta de redonda verde, además de otras piedras, como un joyel

(422) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *págs.* 77-78. Se refiere a la relación que Nicolás Federmann hizo a Francisco Dávila, regidor de Santo Domingo.

(423) Friede, op. cit., *pág.* 600, *nota* 133.

(424) Friede, op. cit., *pág.* 316.

(425) Raleigh, op. cit., *pág.* 132.

grande de oro con dos piedras coloradas, una sortija con su piedra colorada, media piedra azul, una sortija de oro con un rubí, tres sortijas de oro con tres piedras turquesas (426). Es de destacar la clasificación de los tipos de esmeraldas, junto con su parecido con las piedras verdes, y la mención a otras gemas, lo que revelaba el gran disfrute de estas piedras preciosas. El sensible interés de los euroamericanos por estas gemas se puede constatar, entre otras fuentes, en 1640, con la edición de la obra de Álvaro Alonso Barba, *Arte de los metales*, donde dedica largos párrafos a la formación del diamante, ónix, esmeralda, zafiro, rubí, amatista, topacio, ópalo y otras piedras preciosas. Allí insiste en la importancia del fulgor esmeraldífero, dando noticia de lo negativo de la intrusión del «plomo en las esmeraldas, son impedimentos de otros colores diferentes del propio de las piedras en que se hallan» (427).

14 Los orfebres coloniales trabajaron en finas joyas los engarces de esmeraldas, como también en sagrarios, crucifijos, custodias, cálices y otros ornamentos religiosos de oro y plata, con diversas piedras preciosas. En la sociedad colonial abundaban alhajas con esta gema, en especial, en diademas, sortijas, pulseras, aretes. Era tan buscada la tonalidad del verdor esmeraldífero, que incluso los orfebres lo realzaban con élitros de varias especies de insectos: «Luciérnagas hay también en las tierras cálidas en gran cantidad, pero dan la luz sobre la espalda, abriendo y cerrando una coracilla. Hay algunas muy grandes como nuestras cigarras, que producen la luz por los ojos y son de color verdísimo. De ellas se sirven los cristianos que labran y engastan en oro las esmeraldas, para ponerles en cambio de hoja, por debajo, un pedazo de sus alas, que sirve muy bien. Llámanlas los indios coyucos» (428). Ello obedecía a una ancestral artesanía aborigen prehispánica, como fue anotado por Lisandro Alvarado: «Los élitros de varias especies de coleópteros constituían objetos de ornamento de muchas tribus, a causa del brillo metálico que aquellos suelen poseer» (429).

15 Debido al sumo interés por esta gema y al virtual monopolio de su abastecimiento desde el Nuevo Reino de Granada hasta finales del período de la Venezuela Hispánica se intentaron encontrar minas locales de esmeraldas. Fue notable el intento del teniente y comisionado de límites Apolinar Díaz de la Fuente, quien el 5 de enero de 1760 descubrió un paraje a orillas del río Orinoco y al sur del cerro Duida donde observó trazos de piedras verdes que identificó con esmeraldas: «Estando en la eminencia de este Cerro advertí también la concavidad que hace una Gruta y llevado de la curiosidad á que se me inclina y conduce mi profesión en el reconocimiento de minerales, entré en ella; y reparando en uno de sus Guixarros, todas las señas de criaderos de esmeraldas, observe que entre las puntas cristalizadas y vetas plomizas avia algunas de color verde; pero hallándome sin herramienta alguna para romper la roca donde está la veta… Y aseguro por la experiencia que tengo es criadero de esmeraldas, acompañado de oro, el que advertí en un pequeño pedazo» (430). En este lugar, en una segunda exploración, Apolinar Díaz de la Fuente fundó el poblado de La Esmeralda el 9 de noviembre de 1760. El potencial disfrute de la gema verde se expresaba más tarde al subirse el rango a **Nueva Villa de las Esmeraldas**, fantasía de la sensibilidad que perdura hasta el presente con el topónimo escueto de **La Esmeralda**. Una vez más el imaginario de la hipersensibilidad dejaba su huella en el poblado cristiano más aislado y remoto en el alto Orinoco en el temprano siglo XIX.

(426) Inventario privado realizado en Sevilla el 30 de noviembre de 1560, tres días después del fallecimiento de Diego Caballero, reproducido en Otte, op. cit., *págs.* 515-517. El uso de negras es nuestro.

(427) Álvaro Alonso Barba, *Arte de los metales*, Madrid, Año MDCXXXX, edición facsimilar del Ayuntamiento de Lepe, Fundación Río Tinto y Fundación El Monte, Imprenta A. Pinelo, Sevilla, 1995, *págs.* 25-27.

(428) Cey, op. cit., *pág.* 156.



LÁM. 103 Quebrada de Jaspe (Kako-Parú), La Gran Sabana, estado Bolívar.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

(429) Lisandro Alvarado, *Datos etnográficos de Venezuela*, op. cit., tomo II, *pág.* 165. También hace mención a la utilización de los élitros de la *Euchroma gigantea*, que tienen de 5 a 6 cm de largo y brillan como bronce encendido, por los indígenas del Orinoco en la artesanía de collares muy estimados.

(430) Apolinar Díaz de la Fuente, ***Reconocimiento del Orinoco y Río Negro, en 1760***, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *pág.* 294.

XIV. *La sensible atracción por las gemas. El secreto de los terminales marabinos de las esmeraldas cundinamarquesas. La frustración del hallazgo de piedras preciosas.*

16 En verdad, en la realidad geográfica ello fue una equivocación, como lo expresó Alejandro de Humboldt en su reconocimiento de terreno efectuado en mayo del año 1800: «Un error mineralógico dió su celebridad a la Esmeralda. Los granitos del Duida y del Maraguaca encierran en los filones abiertos, bellos cristales de roca, unos de gran transparencia, otros coloreados por la clorita o mezclados con actinota y los habían tomado por diamantes y esmeraldas» (431).

17 Días antes Humboldt había precisado los sitios de encuentro de las **piedras verdes** orinoquenses y amazónicas: «Encontramos entre las manos de los indios del Río Negro algunas de esas piedras verdes conocidas con el nombre de **piedras de las Amazonas**, porque los indígenas pretenden, de acuerdo con una antigua tradición, que proceden del país **de las mujeres sin maridos** (Cougnantaisecouima) *o* **mujeres que viven solas** (Aikeambemano). En San Carlos y los pueblos vecinos nos han citado las fuentes del Orinoco que se encuentran al Este de la Esmeralda; en las misiones del Caroní y de Angostura las fuentes del Río Branco, como el lugar que ofrece el yacimiento natural de las piedras verdes» (432). Asimismo, señala su identidad: «La sustancia que he obtenido de mano de los indios pertenece a la saussurita, al verdadero jade que se acerca orictognósticamente al feldespato compacto [...] Toma una hermosa pulidez y pasa del verde manzana al verde esmeralda; es traslúcido en los bordes, extremadamente tenaz y sonoro hasta tal punto que, tallado antiguamente por los indígenas, en hojas muy delgadas, perforado en el centro y suspendido de un hilo, produce un sonido casi metálico si se le golpea con otro cuerpo duro» (433). Estos jades del Parima llegaron a ser comparados en Europa a las piedras sonoras chinas que se empleaban en sus instrumentos musicales llamados King.

18 El uso de piedras pulidas como artículos de adornos era común en los indígenas prehispánicos, situación que es revelada por Fernández de Oviedo a mediados del siglo XVI en el caso de los aruacas de la Guayana: «que por aquellos rios arriba hay de diversas naciones de indios, é que avia grandísima riqueca de oro; pero que los aruacas tiene poco oro, é no hacen tanto caso dello como de unas piedras que llaman ellos **abas**, que son á manera de jaspes labradas, y de que hacen sartales y estiman mucho» (434). Desde otra óptica el sabio Adolfo Ernst hace mención, asimismo, al uso de objetos arqueológicos de jade, nefrita, y de las placas sonoras (435). En el Museo de Ciencias, Colección Arqueológica, hay hermosos collares de piedras verdes, seguramente de estas **piedras abas** (436).

19 En la geografía mítica del sentimiento de los aborígenes de la Venezuela profunda se mantenía una estrecha unión de la presencia del jade o de las piedras verdes con las mujeres amazonas. Además, en estas piedras verdes se contenía, según las tradiciones aborígenes orinoquenses y amazónicas, una poderosa magia. Creencia que también era observada en otras poblaciones del Viejo Mundo: «Entre los pueblos de ambos mundos, encontramos en el primer grado de una civilización naciente, particular predilección por ciertas piedras, no solamente por las que pueden ser útiles al hombre por su dureza como instrumentos cortantes, sino también por sustancias minerales que por efecto de su color y de su forma natural, el hombre considera en relación con funciones orgánicas y hasta con las inclinaciones con el alma. Este culto antiguo de las piedras, estas virtudes bienhechoras atribuídas al jade y a la hematites son tan propios de los salvajes de América como de los habitantes de las selvas de Tracia que las venerables instituciones de Orfeo y el origen de los miste-

(431) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 287.

(432) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *págs.* 217-218.

(433) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *págs.* 219-220.

(434) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo V, *pág.* 290.

(435) Adolfo ERNST, Objetos arqueológicos, en especial, dos de jade (nefrita), de Venezuela (1884) y Una Nueva hacha de jade (nefrita) y las placas sonoras de Venezuela, en ***Antropología***, tomo VI de las *Obras completas*, op. cit., *págs.* 73, 93-99.

(436) MUSEO DE CIENCIAS, Colección Arqueológica, Cortesía de Cristiana Silvera. *Collar de piedras verdes*, aparentemente jade, código MCNC-ARQ-2128. *Collar de piedras verdes*, código MCNC-ARQ-2016.

rios, nos velan considerar como salvajes» (437). Prejuiciosa visión eurocéntrica que no logra enmascarar profundas sensibilidades aborígenes venezolanas de piedras preciosas que toman un alto poder como amuletos que preservan de todos los males del alma y del cuerpo. La búsqueda de las piedras verdes fue una constante en el territorio amazónico. ▬

20 Existen escasísimas referencias a la sensibilidad del indígena ante el diamante originario en el sur del país, aunque conjeturamos que algunos debieron llegar a la periferia caribeña. En 1520, en el protocolo de una operación de rescate de una indígena de Cumaná se da «un collar de diamantes torcidos e corales» (438). Ulteriormente, en 1532, en la relación del veedor de una armada que salió de Cubagua a hacer trueques y compras de esclavos, oro y mercancías, con indígenas que habitaban los parajes de Cumanagoto, se registra el rescate de perlas y diamantes (439). ▬

21 En cambio, en el mismo siglo xvi era notorio el interés de acaudalados vecinos españoles por esta gema. En 1580 en Mérida hay mención en una dote de dos rostrillos, adornos que se ponían las mujeres de esa época alrededor de la cara, de perlas y granates, con escarchado y punta de diamante; en 1600 en Caracas en una dote se describe una sortija de oro con siete diamantes y seis rubíes (440). Esta sensibilidad continuó durante todos los siglos coloniales, incluso en los momentos epigonales del período español hay señales inequívocas de su aprecio: «**Aviso al público**. Se han robado una sortija de brillantes en una rosa compuesta de veinte y tres diamantes, en una cajita de losa con una inscripcion encima que dice: *Suceso para España y Portugal*. Pueden llevarla a vender con la cajita ó sin ella: está montada en plata, con el aro de oro liso. Se encarga que si la llevan á vender, se retenga y entregue en la tienda de D. Juan Hernández esquina de la Torre, quien está encargado de dar una gratificación al que la lleve» (441). ▬

22 No es descartable que se produjeran hallazgos diamantíferos en el país y se trabajaran subrepticiamente, aunque no existen referencias a su extracción en las misiones capuchinas catalanas en la Guayana venezolana. Ello se evidenciaba en Brasil desde 1725, donde fueron descubiertos en Tejuco, hoy Diamantina, en Minas Gerais. En el siglo xix se pueden observar originales ilustraciones de su lavado y evaluación en la Guayana Británica (442). Lo cierto es que estas gemas eran acogidas con gran sensibilidad y especiales exigencias en su calidad, lo que se aprecia en la Exposición de 1883 en Caracas: «Los **diamantes** presentados por la casa de J. G. Ammé y Cía., tienen la forma de octaedros más ó menos perfectos, como generalmente se encuentran en los terrenos diamantíferos del Brasil» (443). Los hallazgos en Venezuela se realizaron en 1913 en el bajo Caroní, y la primera concesión se otorgó en 1915 en la confluencia de los ríos Caroní y Paragua. Su expansión se marcaría en la década de 1930 en la Gran Sabana, desbordando el período que se desarrolla en esta obra. ▬

(437) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo iv, *pág.* 220.

(438) Protocolo de una operación de rescate, Cubagua, 17-viii-1520, reproducida por Otte, op. cit., *pág.* 461.

(439) Relación del veedor de una armada. Cubagua, 4 al 13-v-1532, reproducida por Otte, op. cit., *pág.* 463.

(440) Dote de María de Oviedo, Mérida, 19 enero 1582. Provisión de dote de María de Castro, Caracas, 1º abril 1600, en *Protocolos del siglo XVI*, op. cit., 53, 238.

(441) Gaceta de Caracas núm. 240, miércoles 24 marzo 1819, en volumen séptimo de la reproducción facsimilar de la Academia Nacional de la Historia, Italgráfica, Caracas, 1985.

(442) Grabados en M. C. Famin, ***Colombie et Guyanes***, en *L'Univers, ou Histoire et Description de tous les peuples, de leurs religions, moeurs, coutumes, etc*, Firmin Didot Frères. París. 1863, pl. 36 y 92.

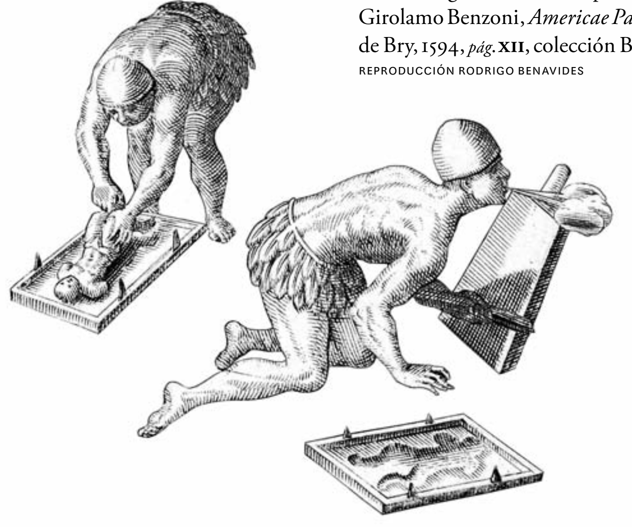
(443) Ernst, *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*, op. cit., *pág.* 131.





LÁM. 104 Figura antropomorfa, oro guanín, localizada en el occidente del país, esta pieza seguramente deriva de tráficos prehispánicos con piezas de origen en el actual territorio colombiano. Fundación Museos Nacionales (Museo de Ciencias, Caracas).
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES





LÁM. 105 La codicia de los conquistadores por el oro aborigen (arriba). Detalle, señalando indígenas Epuremei elaborando piezas de orfebrería en oro por el sistema de vaciado en moldes, troqueles de piedras o arcilla, siguiendo la descripción de Sir Walter Raleigh (abajo). Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* XII, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 Fue sostenida la demanda hispánica de minerales preciosos americanos, contribuyendo los territorios que hoy corresponden a Venezuela a satisfacerla moderadamente desde finales del siglo xv hasta comienzos del siglo xvii. Estas cantidades discretas, nada comparables a las reproducciones auríferas mexicanas, centroamericanas, peruanas y del Nuevo Reino de Granada, no fueron suficientes para satisfacer el afán excesivo de riqueza en islas antillanas y Península Ibérica.

2 Nada satisfacía el deseo vehemente por el oro, que se expresaba en un apetito sensual por su calidad y cantidad como materia prima. Se evidenció un profundo cambio de percepción de la sensibilidad europea y aborigen americana ante el oro. Para unos satisfacía al interés pecuniario, con el valor de la riqueza del atesoramiento; en cambio, para los indígenas era un material de adorno, valorizado por lo estético en joyas, atavíos y otros materiales ornamentales, del cual se hacía ostentación en las diversas etnias, aunque de hecho no lo atesoraban, salvo en centros ceremoniales o en sepulcros.

3 El hallazgo colombino del territorio de Tierra Firme estuvo motivado, con gran fuerza, por la búsqueda del **oro guanín**, de baja ley, notable por la aleación de cobre muy maleable para confeccionar adornos, máscaras, ídolos, azagayas y diversos adminículos. Este oro de baja calidad también se denominaba **oro de chafalonía** *o* **tumbaga**. Despertó el interés de los europeos, aunque las cantidades encontradas en los dos primeros viajes de Colón a las islas antillanas fueron escasas, por lo que intentó en este tercer viaje arribar a lugares donde se encontraran mayores cantidades. Esta interpretación es planteada incluso por Alejandro de Humboldt, fundador de la geografía moderna: «la dirección meridional que el Almirante dio a su tercer viaje tuvo por único motivo el deseo de llegar al país del guanín» [444]. Acepta asimismo la referencia, a través de Las Casas, de que el oro guanín lo buscaban los indígenas por el olor; también se observó en Paria que el aroma del latón o cobre amarillo les parecía deleitoso [445]. En efecto, los indígenas mostraban especial preferencia por el latón y aleaciones que tuvieran cobre.

4 No fue errada la percepción de la sensibilidad áurea de Cristóbal Colón, puesto que se recogieron cantidades significativas de oro acumulado en la zona aledaña al golfo de Paria, bajo la forma de adornos elaborados de oro guanín e incluso algo de oro puro. La magnitud no debió ser escasa al observarse lo reiterado de testimonios que se refieren a la traída desde Paria a Santo Domingo de cantidad de «guaninas» [446]. Algunos se refieren directamente a oro. En Irapa el hallazgo es impactante: «Destas gentes que hoy vinieron a los navíos, algunos dicen que traían algunas hojas de oro al pescuezo y uno de aquellos indios que traía tomados le dijo que por allí había mucho oro, y que hacían dello espejos grandes, y mostraba como lo cogían» [447]. Estos espejos eran patenas pulimentadas de oro.

5 Colón intentó conocer la proveniencia del metal, señalándole los indígenas una peligrosa tierra relativamente cercana a su periferia territorial: «Procuré mucho de saber dónde cogían aquel oro, y todos me señalavan una tierra frontera d'ellos al poniente, que eran hombres caníbales y que serían como los otros y después he pensado que podía ser que lo decían porque allí abría alimañas» [448]. No eran totalmente erradas las señas geográficas de los indígenas, aunque no fueron comprobadas por Colón, acerca de la proveniencia del oro hacia el suroccidente, donde durante los siglos coloniales fue aprovechado ocasionalmente por con-

(444) Humboldt, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, op. cit., *pág.* 110.

(445) Humboldt, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, op. cit., *pág.* 374, *nota* 586.

(446) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Diego Cataño, tomo iii, *pág.* 172. Ver también declaración de Martín González, *pág.* 274.

(447) Bartolomé de Las Casas, op. cit., tomo i, *pág.* 537.

(448) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 374.

quistadores. Más tarde, en el tardío siglo XVIII, fue explotado en las arenas fluviales por los misioneros capuchinos catalanes, como a partir de 1853 en vetas y aluviones por mineros guayaneses en las riberas del río Yuruari y zona de El Callao. Sin embargo, la mayor parte de la orfebrería en oro guanín procedía del litoral caribeño colombiano, zona de Santa Marta, del Darién e incluso de las tierras altas muiscas. La realidad de los recursos auríferos en las inmediaciones tórridas ecuatoriales sobrepasó las teorías de los sabios mediterráneos de esa época, como la del catalán Jaime Ferrer, e incluso la maravillosa quimera colombina. ▬

6 Los historiadores tradicionales especialistas en los viajes de Colón han subestimado la cuantía del oro guanín acumulado en los parajes parianos. En cambio, Humboldt logra una aproximación mayor al tema, encuadrándolo en la obsesión del metal precioso evidenciada por Colón en la creencia de su abundancia al Sur y Sureste de Asia, citando específicamente a mosén Jaime Ferrer, con sus planteamientos ambientales de la influencia del clima hasta en los productos de la naturaleza inorgánica (449). Con rigor extremo, diversos tratadistas han planteado la codicia colombina, que se acusa en sus diversas narraciones y cartas, por acumular oro. Aunque duda, hasta la época de su muerte, de que Tierra Firme esté separada del Asia Oriental, escribe ya en 1498 a la Reina que Castilla posee hoy otro mundo y que recibirá pronto barcos cargados de oro, el cual servirá para extender la fe en el universo, «porque el oro es excelentísimo; del oro se hace tesoro, y con él, quien lo tiene, *hace quanto quiere* en el mundo, y llega a que *echa las ánimas al Paraíso*» (450). En efecto, según Humboldt, durante este tercer viaje colombino, en el que descubrió la montañosa costa de Paria, la acopla al país montañoso mítico de Ofir con el Monte Sopora, región célebre en oro (451). La indicación exacta es Sofara o Sophara, de donde el rey Salomón se proveía de oro. ▬

(449) Humboldt, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, op. cit., *pág.* 101.

(450) Interpretación de Humboldt, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, op. cit., *pág.* 46.

(451) Humboldt, *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*, op. cit., *págs.* 100, 338, *nota* 238.

7 El proceso continuó en los años siguientes. En todos los viajes andaluces hay notas precisas acerca del rescate de adminículos y joyas elaboradas con oro guanín. En cambio, son muy escasas las referencias a hallazgos de oro aluvial, anotándose sólo menciones vagas que deberían ser objeto de trabajos de mineros en tierra adentro, como en el caso de la Guajira y de Cauchieto. ▬

8 De gran importancia fue el descubrimiento de la ruta occidental del oro guanín realizada por la expedición de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra a finales del año 1499. Primero reconocieron los paisajes litorales de Curiana y transpaís inmediato, que se extendía desde Maracapana hasta cabo Codera, donde recogieron cantidades significativas de estos adornos, aunque constataron que no se elaboraban en estos sitios, sino que llegaban desde occidente y eran transados por otros productos, particularmente perlas, artesanías y sal. En la búsqueda del sitio donde elaboraban el oro guanín la expedición siguió hasta la región en la zona cultural caquetía denominada Cauchieto, hoy Chichiriviche de Falcón, distante seis días de navegación desde cabo Codera. Llegaron allí el 1 de noviembre de 1499. ▬

9 En efecto, en este sitio de Cauchieto localizaron figuras de oro guanín, que los indígenas intercambiaban por perlas de Curiana. Los españoles habían encontrado la pista de la ruta comercial prehispánica por la que llegaban objetos de oro desde el golfo de Darién, Santa Marta y otros sitios, hoy en el territorio de Colombia, hasta Paria. Esta ruta era más importante que la expresada desde Guayana de oro aluvial que llamó la atención a Cristóbal Colón. En este clímax se desencadenaron múlti-

ples viajes clandestinos, tanto desde Andalucía como de la isla de Santo Domingo, para sacar oro guanín del territorio que se extendía desde Paria hasta el golfo de Venezuela, donde también extrajeron muestras significativas de artesanía de oro guanín en la expedición de Alonso de Ojeda, Juan de la Cosa y Américo Vespucio en agosto de 1499. Por Real Provisión del 3 de septiembre de 1501 se prohibió «que ninguno ni algunas personas, nuestros súbditos e naturales de nuestros reinos e señoríos, ni extraños de fuero dellos, sean osados de ir ni vayan sin nuestra licencia e mandado a descubrir al dicho mar Oceano, ni a las islas e tierra firme que en el hasta agora son descubiertas e se descobrieren de aquí adelante» [452]. Con ello se trataba de impedir el descontrol de nuevos viajes clandestinos desde la costa peninsular andaluza y desde el litoral insular de La Española.

10 Más aún, había que resguardar para la Corona sus porcentajes en la extracción de recursos e impedir el tráfico clandestino de oro guanín desde Coquibacoa y Paria hacia La Española, donde se transaba en plazas y mercados, siendo readquirido por indígenas u otras personas. Así, se difunde por pregoneros en La Española, en otras islas y Tierra Firme, la Real Cédula, dada en Granada el 3 de septiembre de 1501 prohibiendo descubrir minas y vender metales porque «algunas personas sin tener para ello mi licencia é mandato, se han entrometido a descubrir é sacar mineros de ciertos metales que se dicen guanines en las islas de Paria é de Caquibacoa, é de otras de las dichas islas é tierra firme, é los han traído é traen á vender á los dichos indios de la dicha isla Española, é a otras partes…» [453].

11 Esta importante extracción del oro guanín venezolano por viajes oscuros, no expuesta por la geohistoria tradicional, que contribuyó a saciar la codicia áurea de pobladores de Andalucía e isla La Española, pasó rápidamente a segundo plano ante los importantes hallazgos de la expedición de Rodrigo de Bastidas y Juan de la Cosa a partir de abril de 1501 al occidente de la costa de Santa Marta, en la costa de Citurma. Más adelante tomaron contacto intenso con los indígenas de las bocas del río Sinú, donde tuvieron el encuentro con la rica ciudad indígena homónima. Habían llegado a la tierra de zenúes y zenufanas, junto a Urubá. Bastidas y La Cosa tuvieron grandes hallazgos auríferos, al comprobar que los indígenas poseían piezas de oro en una abundancia nunca vista. Fueron rescatadas en enormes cantidades por baratijas; agregándose, en especial en la zona del Sinú, saqueos de reservorios de oro en los cementerios indígenas. La mayor parte de este metal precioso era en forma de oro guanín, aleaciones de baja ley con cobre, fundido y elaborado en forma de aves, reptiles, animales, diminutas canoas, trompetas, collares y otras formas en bella artesanía. Otra parte correspondía a oro fino. Obtuvieron muchos cofres llenos de oro. Hay varias referencias a este acopio de joyas: «vido el oro que de la dicha tierra firme truxeron e las otras cosas e joyas» [454]. Ello causó admiración en Santo Domingo, como lo afirma un testigo presencial «este testigo vio la ysla de Santo Domingo a Juan de la Cosa vezino del Puerto de Santa María que venía a descubrir por mandato del Rey e traya mucho oro en piezas y otras formas […] y este testigo vio todas las dichas muestras de oro porque las tuvo en su poder…» [455]. También asombró al padre de Las Casas, quien habitaba en ese momento en Santo Domingo: «y allí los vi yo entonces y parte del oro que habían habido. Decíase que traían dos o tres arcas de piezas de oro, que entonces se tenía por riquezas grandes y nunca tantas imaginadas» [456].

(452) Real Provisión del 3 de septiembre de 1501, transcrita en obra de Demetrio Ramos, ***Alonso de Ojeda, en el gran proyecto de 1501 y en el tránsito del sistema de descubrimiento y rescate al poblamiento***, en su obra *Estudios de historia venezolana*, op. cit., *pág.* 72.

(453) Real Cédula, Granada 3 septiembre 1501, en Fernández de Navarrete, Suplemento Primero a la Colección Diplomática, *pág.* 504.

(454) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Arias Pérez, tomo VIII, *pág.* 225.

(455) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Rollo del Proceso sobre la Apelación de la Sentencia de Dueñas, Declaración de Juan Roldán, tomo VIII, *pág.* 350.

(456) Bartolomé de Las Casas, op. cit., tomo II, *pág.* 10.

12 Estimamos que no debe ser minimizada la cuantía del oro guanín venezolano, que se recogió desde 1498 hasta las expediciones andaluzas y antillano-españolas en la segunda década de 1500. Estos hallazgos de oro guanín venezolano incrementaron el primer ciclo del oro americano que se marcó en las islas antillanas y en el sector litoral de Tierra Firme entre 1492 *y* 1520. En sus últimos estudios Pierre Chaunu estima que durante este lapso se produjeron de 30 *a* 35 toneladas de oro que fueron remitidas a Sevilla. Alrededor del 90 por ciento de este oro se extrajo de las islas antillanas, proviniendo la mayor parte de La Española con 70 *a* 80 por ciento, mayoritariamente de la región del Cibao, y correspondiendo el resto a Puerto Rico y Cuba. El 10 por ciento restante procedía de rescates y placeres de Castilla del Oro, región del istmo panameño y costa de Cartagena [457]. En el último rubro debiera añadirse lo extraído en rescate en ese período en el litoral e islas entre Paria y cabo de La Vela. Durante este ciclo dominó en los primeros años el acopio de oro guanín acumulado por los aborígenes bajo múltiples formas de objetos de ornamento, que fueron ulteriormente fundidos en las ciudades de Santo Domingo y Sevilla. Escasean los testimonios hispánicos de la belleza de estos adminículos, que expresaban la sensibilidad de los aborígenes. La recogida de estas joyas duró escasos años, agotándose expresiones milenarias en menos de veinticinco años. ▬

(457) Pierre Chaunu, *Conquista y explotación de los nuevos mundos*, Nueva Clío Editorial Labor, 1973, *pág.* **166**.

(458) Eduardo Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, vol. II, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1983, *pág.* **68**.

13 La insensibilidad de los descubridores europeos ante la belleza del oro guanín trabajado por los artesanos indígenas los lleva a clasificarlo de oro de baja calidad, de oro de chafalonía para fundir. En su imaginario, donde primaba la ambición del atesoramiento del oro puro, no dieron importancia, salvo como materia prima para sus fundiciones, a las piezas de fina orfebrería elaboradas por los indígenas del litoral y del transpaís. Esta visión crematística se veía favorecida por la facilidad de su tráfico clandestino: «Las fundiciones de oro proporcionaban el medio de pago más importante, que estimulaba la oferta por ser entre todos el más codiciado por su carácter universal, su rareza y elevado valor, aparte de que por tal suma de condiciones resultaba también el mejor medio para la acumulación de riqueza en aquel tiempo de arcas privadas y de sitios ocultos para el resguardo de los tesoros, pues además no estaba sujeto al riesgo de la depreciación, o lo estaba menos que los otros metales y las piedras preciosas» [458]. ▬

14 En cambio, para los indígenas las piezas de oro guanín tienen un hondo contenido simbólico, expresando la sensibilidad mítica de las diversas etnias. Representaciones de aves, junto a una variada fauna, y de figuras humanas con atributos aviarios o de otros animales, expresaban la unión en su imaginario del ámbito mítico y del paisaje real en el cual transcurría su existencia. Por ello, estos adornos les eran sumamente preciados, procurando mantenerlos como un invalorable legado de su identidad. Sólo por el engaño o la fuerza los cedían, sabiendo que perdían objetos de gran sentido simbólico, de origen sagrado y de función emblemática y ritual. ▬

15 Son innumerables las menciones de fundiciones por los españoles de estos adornos de oro guanín. Entre ellos sobresalen pectorales en forma de aves con alas desplegadas denominadas **águilas**, las que son mencionadas con todo detalle por Fernández de Oviedo en la zona austral marabina: «Se ovieron dos mill é quinientos pessos de oro ó mas, de águilas y patenas é otras piecas. Pero porque estas águilas se nombran en muchas partes de estas historias, digo como hombre que he tenido algunas

y he visto muchas dellas, que son unas piecas de oro llanas en figura de águila, abiertas las alas, y delgadas y pequeñas y mayores, é otras más gruesas, de oro de diversos quilates é diferentes leyes, segund son chicas ó grandes, unas de oro fino, y otras mas baxas, é otras encobradas» (459). Un testigo de excepción nos proporciona su sensibilidad ante estas alhajas: «Acostumbran también hacer unas joyas de oro, largas y anchas como una mano, con la figura de un águila que ellos llaman guaraguan, porque así llaman a todo pájaro de rapiña. Hácenlas vacías por dentro, con una o dos cabezas, de oro bajo, de 7 quilates de peso, de 25 *o* 30 escudos, que valen 7 *u* 8 ducados, y se las colocan en el pecho, con un cordón al cuello» (460).

16 La gran sensibilidad de los aborígenes ante estas emblemáticas águilas de oro guanín explica que las mayores piezas se reservaran para rescates de suma importancia. Ello se prueba cuando en 1754 se remite desde la Contaduría del Río de La Hacha a los oficiales reales de Cartagena: «una águila gentil de oro bajo, que se halla por depósito en esta Real Caja a muchos años según se d[ice] para libertarse esta ciudad de alguna invasión de los indios guajiros, dándosela en pago, o recompensa de lo que pudieran executar. La qual pesa quatro onzas, y seis ochavos y no hay razon formal quando se depositó…» (461).

17 No escasearon tampoco las fundiciones de pequeños ídolos denominados **cemíes**, con mención expresa de su fundición en 1529 *y* 1530, en la ciudad de Santo Domingo hasta donde habían sido conducidos desde el litoral venezolano (462). En cambio, son escasas las menciones a **adornos antropozoomorfos**, aunque están confirmadas debido al hallazgo de un colgante en forma de hombre con fauces felinas en las cercanías del lago Maracaibo (463). Asimismo, en el Museo de Ciencias Naturales de Caracas se resguarda una figura antropomorfa de oro guanín o tumbaga localizada en el occidente del país. Esta figura es de finísima orfebrería con atuendo ceremonial de singular magnificencia (464). Ambas piezas seguramente derivan de tráficos prehispánicos con piezas de origen en el actual territorio colombiano.

18 De gran importancia son las fundiciones de **caricuríes o narigueras**, en forma de anillos de oro guanín u oro macizo que traspasan el tabique de la nariz. Algunos de ellos eran de gran magnitud, como el rescatado por un comerciante de origen flamenco de la expedición de Ambrosio de Alfínger: «porque un Micer Juan, flamenco, rescató un caricori de hasta peso y medio de buen oro de los indios amigos» (465). Han sido descritos como alhajas de valor: «Las que se ponen en la nariz las llaman caracolíes, hechas como veréis al margen: son macizas de oro, de más o menos 10 quilates, y éstas se introducen en el agujero de la nariz, que es bien visible» (466). Son múltiples los testimonios de la codicia de los españoles por estos **caricuríes**, que se reconocían en todo el litoral venezolano, abundando por ser uno de los artículos de mayor intercambio desde los territorios que hoy pertenecen a Colombia (467).

19 Abundantes son las menciones a **orejeras**, siendo una de las joyas más fundidas por los españoles. Han sido exactamente descritas por Cey: «Ordinariamente todos los indios e indias tienen las orejas perforadas y gran parte de ellos también el cartílago de la nariz que está entre las dos fosas nasales, los huecos de las orejas son tan anchos que entraría un dedo, y en el otro, algo más, en ellos llevan, en sus fiestas, joyas de oro, así hombres como mujeres, pero éstas no usan horadarse la nariz. A las alhajas que llevan en las orejas, los españoles las llaman orejeras y están hechas

(459) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *págs.* 34-35.

(460) Cey, op. cit., *pág.* 106.

(461) Comunicación del Contador Real Joseph Salvador de Valverde. Río de La Hacha, 26 agosto 1754, reproducida por P. Josefina Moreno y Alberto Tarazona, *Materiales para el estudio de las relaciones Inter.-étnicas en la Guajira*, siglo XVIII, documentos y mapas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1984, *pág.* 56.

(462) *El primer libro de la Hacienda Pública colonial de Venezuela. 1529-1538*, Eduardo Arcila Farías, compilador y director del proyecto, Instituto de Investigaciones Históricas, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 1979. *Libro Común*, menciones a cemíes en año 1529, *pág.* 105.

(463) Carl Henrik Langebaek, ***Águilas y caricuríes. Venezuela y su coparticipación en el área orfebre de Colombia y el istmo en el siglo XVI***, artículo en *Revista Colombiana de Antropología*, vol. XXVII, año 1989-1990, *pág.* 214.

(464) Figura depositada en la Fundación Museo de Ciencias Naturales, Caracas. Gentileza del Departamento de Investigación señor Enrique Nóbrega.

(465) *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit., Declaración de Hernán Darías de la Becerra. Coro, junio 1546, *págs.* 386-387.

(466) Cey, op. cit., *pág.* 106.

(467) Langebaek, op. cit., *pág.* 215.

como veréis al margen: de oro bajo de 6 *y* 7 quilates, vacías por dentro, de peso de 10 *y* 12 escudos, que pueden valer cerca de 3 ducados y medio, y les dan color con hierbas que parece oro fino» (468).

20 De Bry legó un extraordinario grabado donde se ilustra el uso de caricuríes y orejeras en indígenas cumanesas, señalándolo en doble perspectiva en la esposa de un cacique de Cumaná. Benzoni en 1542 lo señala prejuiciosamente: «…se había estirado tanto y tanto los lóbulos de las orejas que se le extendían hasta los hombros, cosa maravillosa de ver; hendidos por la mitad estaban todos llenos de aros de cierta madera trabajada y muy liviana, que en su lengua llaman **cacoma**. Tenía las uñas extraordinariamente largas, la dentadura negra, la boca negra y las ventanas de la nariz perforadas y traspasadas por un anillo llamado **caricori**. Más nos parecía un monstruo que una criatura humana» (469).

21 Dominaban los corales e hilos de cuentecillas sobre las **ajorcas**, que eran adornos de mujeres y hombres para las muñecas y entre el codo y el bíceps, y sobre los tobillos. Algunas veces solían ser de oro guanín.

22 Hay importantes menciones a **cuentas de collar en forma de ranas** y otros animales, insectos y reptiles. Hay indicación específica de una rana de oro puro (470). Sin embargo, eran mucho más abundantes estas figurillas elaboradas en oro guanín: «Para adornos al cuello elaboran ranas pequeñitas y tigres vacíos por dentro. Todas estas cosas las hacen con moldes de una materia que llaman capei, mucho más dura que la pez y lo hacen de tal modo que el vacío de estas joyas permanece lleno de ella, así que teniéndolas en la mano, parece que pesan mucho y a menudo las personas se engañan. Hoy día tienen pocas de estas joyas, por habérselas quitado los cristianos» (471). Hay señalamiento de una **ranilla** que se destina a la fundición española (472). En este caso la mención a copey es a una pasta negra pegajosa como pez, resina sólida que mezclada con tierra utilizaban los indígenas «para hacer moldes y formas en las que hacen al vaciado sus joyas de oro, porque seco es durísimo y pesado, y de eso quedan llenas y vacías las hoyas que hacen» (473). Se extraía del árbol homónimo [*Clusia rosea* JACQ.]. Estos testimonios, acaecidos en el lapso de 1539 *a* 1553, demuestran la avidez de los conquistadores por estas figurillas de oro guanín, por lo que ya habían virtualmente desaparecido del territorio venezolano.

23 Más escasas eran las **diademas**: «Hacen además **ciertas tiras de oro, anchas dos o tres dedos, delgadas como una hoja**, que se ponen en la cabeza como envolviéndosela como una venda» (474). Algunas veces eran espectaculares.

24 Ha quedado un solo testimonio de un fabuloso botín que no alcanzó a ser fundido debido a que fue enterrado, perdiéndose ulteriormente la señal del escondite. Nos referimos al botín de las joyas recogidas en la expedición de Ambrosio Alfínger a los Pacabueyes y enviado a Coro en enero de 1532, donde nunca llegó, debido a que el destacamento comandado por el capitán Íñigo de Vascuña se perdió en las selvas del sur del lago de Maracaibo, donde murieron todos sus componentes, menos uno. Se ha conservado el acta que revela la cuantía y fulgor del botín: «Mil setecientos veintitrés caricuries, grandes y chiquitos; mil cien orejeras de filigrana, dos mil trescientos treinta y un canutos, mil cuatrocientas cincuenta y tres manillas, treinta y tres pesos de brazales, diecisiete águilas, cuatro cemies, una cabeza de águila, nueve figuras de indio, una figura de mujer de oro fino, grande; dieciocho orejeras de andanas, una cabeza grande de cemi con una diadema, veinticinco orejeras redondas y otros» (475).

(468) Cey, op. cit., *pág.* 106.

(469) El grabado de Bry en la obra de Girolamo Benzoni, *Américae Pars Quarta*, Francfort, 1594, lamina III. La cita de M. Girolamo Benzoni, *La historia del Mundo Nuevo*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1967, *pág.* 21.

(470) *Libros de la Hacienda Pública en Nueva Segovia 1551-1557, y Caracas 1581-1597*. Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana, Banco Central de Venezuela. Caracas, 1983, *pág.* 26, en *Cuentas de Nueva Segovia*, año 1554.

(471) Cey, op. cit., *pág.* 106.

(472) *El primer libro*…, op. cit. *Libro Común*, mención a ranilla en el año 1529, *pág.* 106.

(473) Cey, op. cit., *pág.* 140.

(474) Cey, *pág.* 106.

(475) Acta reproducida en Friede, op. cit., *págs.* 197-198.



LÁM. 106 Indígenas cumanesas adornadas con caricuríes y orejeras de oro, Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* III, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 107 Indígenas vierten oro fundido en la boca de españoles, Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta*, ilustraciones de Theodoro de Bry, 1594, *pág.* XX, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

25 Un testigo proporciona luces acerca de la primacía del interés crematístico de este botín, calculando sólo la cuantía en oro fundido, no importando la belleza de las alhajas de fina orfebrería: «El capitán Vasconia y con él 25 españoles debía de ir de la provincia de Pacabueyes a Coro y que le fue dado al dicho capitán cantidad de oro de la tierra y allí oyó decir al presente públicamente entre personas que allí estaban que habría en ello poco más o menos 30.000 pesos de este oro que 3 pesos de ellos hacen uno de buen oro» [476]. ¡Interesante sensibilidad ante la joyería del oro de la tierra y del buen oro fundido!

26 Una gran cantidad de los adornos de orfebrería de oro guanín y de oro de alta ley usados por diversas etnias en el territorio septentrional venezolano provenía de los tres centros orfebres de mayor importancia en el nororiente de Colombia: de los paisajes de la etnia Tairona en la sierra Nevada de Santa Marta; del territorio Muisca y de paisajes del actual departamento del Cesar habitado por los indígenas pacabueyes [477]. Estimamos que tampoco es descartable el tráfico áureo de la zona de los zenúes. Además, parte del oro que se utilizaba en el nororiente de Venezuela provenía de las riberas del sistema del río Orinoco, en especial de Guayana. Existen numerosas evidencias de producción orfebre local venezolana en la zona de Barquisimeto, Cauchieto y entornos de Los Teques. ▬

27 Son descarnadas las enumeraciones de estas finas piezas de orfebrería de oro guanín que fueron indiscriminadamente fundidas. Por ejemplo, en el Libro Común de la Real Hacienda, durante los años de 1529 *a* 1538, hay cientos de referencias a cantidad de patenas, águilas, caricuríes, collares, cemíes, chagualas, nariceras y otras alhajas, calificadas como **oro de la tierra** *o* **chafalonía**, que eran llevadas a fundir para convertirlas en barras y planchas de oro [478]. Estas barras de oro de alta ley, denominado de **buen oro**, eran marcadas con el signo V, pagándosele a un platero por la confección de dos cuños para marcar el oro fundido [479]. La insensibilidad de los fundidores sólo parece atenuarse cuando se refieren a diminutivos en los contados casos de un **perrillo de oro**, **aguilillas**, **una ranilla**, notándose en cambio la avidez cuando se marcan «…catorce pesos de oro más fino de que hubo de haber su Magestad…» [480]. ▬

28 La cuantía de las fundiciones de oro guanín, agregándose más tarde el oro aluvial, explican las tempranas importaciones desde España de los implementos básicos para este trabajo: «**La Bigornia**, yunque para la forja de metales; las **Follas**, fuelles para animar el fuego; el **Almirez**, mortero para machacar los metales; el **Badil**, paleta de hierro para mover la lumbre de los braceros; además, las **pailas** para el fundido y los **moldes** donde se vaciaba el metal derretido. También se menciona el **Alcreviz** *ó* **Alcriviz**, descrito como el conducto tubular por donde entra el aire en el horno o forja; se empleaban asimismo **cinceles** para cortar las barras del metal, aparte de útiles más comunes como los mazos o pesados martillos» [481]. Algunos de estos implementos, junto a modelos de fundiciones coetáneas, fueron grabados en la obra de Álvaro Alonso Barba en 1640. ▬

29 La reacción indígena ante la codicia por el oro de los conquistadores fue grabada exageradamente en otras latitudes por De Bry, mostrándolos vertiendo oro fundido en la boca de los españoles capturados. ▬

30 El arrebatamiento, a las diversas etnias indígenas que habitaban la fachada continental caribeña, del oro guanín que tenían acumulado por generaciones, se mantuvo con fuerte vigencia hasta las primeras décadas del siglo XVI, para luego desaparecer rápidamente por la intensidad depredatoria de estos botines. Esto decidió a los españoles a buscar los paisajes

(476) *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit. Declaración de Alonso de Campos. El Tocuyo, 20 octubre 1547, *pág.* 458.

(477) Langebaek, op. cit., *pág.* 204.

(478) *El primer libro…*, op. cit., referencias en el *Libro Común*, entre ellas en año 1529, *págs.* 105-106, a águilas, orejeras, caricuríes, cemíes, estampas; en el año 1530, *pág.* 107, a águilas, orejeras, caricuríes e otras menudencias; en el año 1536, *págs.* 119-120, águilas, orejeras, patena, caricuríes, perrillo.

(479) *El primer libro…*, op. cit., referencias en el año 1534 a las barras con la marca de la V, *pág.* 180. Mención al platero que confeccionó cuños en 1537, *págs.* 245-246.

(480) El primer libro…, op. cit., referencia en 1535 al marcarse oro de Fernando de Santana, *pág.* 126.

(481) Eduardo Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., vol. II, *pág.* 26.



LÁM. 108 Lavadores de oro, Luis Roncayolo, *El Orinoco y sus afluentes*, 1934, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

que eran fuentes locales de suministro aurífero. En el litoral venezolano ello se inició hacia 1530 con el lavado de oro en las quebradas y ríos cercanos a la costa caribe, intensificándose a medida que llegaban noticias mejores sobre ríos en el transpaís inmediato. Indígenas capturados solían ser obligados a efectuar los primeros trabajos de lavado. Sin embargo, como en el resto de América Hispana, el lavado de oro se agotó en pocos años, reduciéndose la producción aurífera a una cantidad mínima. Raramente duraron estas efímeras fiebres del oro aluvial más de diez años en ningún río (482).

31 Esta situación decidió a los conquistadores alemanes y españoles a encontrar los primeros paisajes geográficos que eran fuentes locales de suministro aurífero. En octubre de 1529 embarcaron en Sanlúcar de Barrameda con Nicolás de Federmann un total de 24 mineros alemanes (483). Al año siguiente embarcaron con Juan Seissenhofer otros 24 mineros. Aunque no se especifica el número ni el nombre de los mineros destinados a la provincia de Venezuela ni de los que desembarcaron en Santo Domingo, hay varios testimonios sobre la incorporación de varios de ellos a estas tareas (484). Incluso se efectuaron labores exploratorias en los entornos de la ciudad de Coro: «y oyó decir este testigo a un Rodrigo López y a otros alemanes mineros que así en la dicha provincia de los Pacabueyes como en la comarca de esta ciudad de Coro era tierra aparejada por haber minas y venido el dicho Gobernador Ambrosio fue en persona con ciertos mineros alemanes y este testigo con él a descubierto minas, nueve leguas de esta ciudad y vió que se dieron ciertas catas y después de dadas sacaron cierta muestra de oro y los dichos mineros dijeron que era tierra aparejada para minas y que este testigo ha visto por todas las partes de esta Gobernación, donde ha andado que la tierra es de muchos nacimientos de aguas y grandes valles y tierras muy sanas…» (485). Sin embargo, murieron casi todos los mineros alemanes por no aclimatarse en este medio tropical y ser víctimas de diversas enfermedades.

32 Hay otros testimonios que prueban que el mismo Ambrosio de Alfinger en sus expediciones en el occidente del país, a comienzos de la década de 1530 efectuó catas exitosas, imbricándose tanto las informaciones de los indígenas como las catas de los mineros alemanes: «si saben que en la dicha provincia y gobernación y extensión de ella… hay sierras de muchas quebradas, de agua de nacimientos y vertientes donde se ha habido y hay mucha noticia de minas de oro donde a creer y parecer de los testigos hubiera procedido y se pudiera haber habido en muy grandísima cantidad de oro y aún de piedras preciosas por ser la tierra y sierras aparejadas lugares para ello y se ha visto y hallado que se ha sacado por los indios naturales de la tierra el dicho oro a vista de los cristianos en las catas que daban para ello y asimismo se ha hallado en la boca de los ríos granos de oro por los conquistadores y mineros que han mirado por ello» (486).

33 El gobernador Juan Pérez de Tolosa dedicó grandes esfuerzos a labores de exploración para precisar las noticias de acumulaciones de oro aluvial. Su sucesor, el gobernador Juan de Villegas, continuó con esta labor exploratoria, alcanzando éxito en 1551 cuando fueron descubiertas las acumulaciones de oro aluvial denominadas minas de San Felipe, lo que originó la fundación de Nueva Segovia de Barquisimeto en las vegas cercanas al río Buría, en las proximidades de su confluencia con el río Turbio y a sólo ocho leguas del placer aurífero del río San Pedro. No debe llamar a equívoco la mención de minas emplazadas en San Felipe y otras que se suceden en años inmediatos. Estas minas son en realidad sólo sitios

(482) Murdo J. MacLeod, ***España y América: el comercio atlántico, 1492-1720***, colaboración en obra colectiva *Historia de América Latina, editada por Leslie Bethell*, Editorial Crítica, Barcelona, 1990, *pág.* **59**.

(483) Nicolás Federmann, *Historia Indiana*, traducción de Juan Friede, Edición Academia Colombiana de Historia, Talleres Aro, Madrid, 1958, *pág.* **23**.

(484) Nieves Avellán de Tamayo, ***Los primeros alemanes que llegaron a la Provincia de Venezuela en el siglo XVI y algunos de sus descendientes***, en la obra colectiva *Alemanes en las regiones equinocciales*, compilador José Ángel Rodríguez, Colección Trópicos, Alfadil Ediciones, Caracas, 1999, *pág.* **36**. En *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit., hay varias referencias del testigo Antonio de Valenzuela, *pág.* **326** y otros, *pág.* **295**.

(485) *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit., Declaración de Virgilio García, Coro, 23 diciembre 1546, *pág.* **302**.

(486) *Juicios de residencia, los Welser*, op. cit., Interrogatorio presentado por el Juez de Residencia Juan de Frías, Coro, 23 diciembre 1546, *pág.* **289**.



LÁM. 109 Oro, camino a la mina, M. C. Fanin, *Colombie et Guyanes*. En: *L'Univers, Histoire et Description de Tous les Peuples…*, Firmin Didot Frères, París, 1863, pl. 75, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 110 «A gold placer», James Rodway, *Guiana: British, Dutch, and French*, T. Fisher Unwin, Londres, 1912, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

de extracción de oro de aluvión que se recogía entre las arenas de pequeños ríos, por los indígenas con **manares**, cedazos o tamices hechos de tiras de caña, después reemplazadas por telas metálicas. Las labores de estos indígenas fueron pronto complementadas con la temprana traída de esclavos africanos, como se evidenció en San Felipe de Buría.

34 En 1552 el mismo gobernador Villegas descubrió otra veta de oro en la colina de San Pedro. Fueron labradas por pocos años y abandonadas por la hostilidad de las etnias indígenas que tenían su hábitat en las inmediaciones, y por haberse agotado las vetas más ricas. A su vez, en 1560 Francisco Fajardo descubrió las minas de Los Teques, aunque tuvieron poca existencia debido al asalto del cacique Guaicaipuro; más tarde, fueron exploradas intermitentemente, lo mismo que otras en sus inmediaciones, hasta bien entrado el siglo XVII. En 1585 el capitán Sebastián Díaz de Alfaro, fundador de la barloventeña ciudad de San Juan de la Paz, descubrió las ricas minas de Apa y Carapa, emplazadas en la serranía del Interior en los altos cursos de los ríos homónimos, afluentes del Tuy, en territorio que hoy pertenece al Parque Nacional de Guatopo (487). Bautizadas como minas de San Lázaro, fueron trabajadas hasta 1587. Fueron abandonadas por la rigurosidad climática local con altas lluvias y subida insalubridad: «habiéndose descubierto en su jurisdicción (de la ciudad de San Juan de la Paz) las minas de Apa y Carapa de tan opulenta riqueza, que en los dos meses primeros de su beneficio se sacaron cuarenta mil castellanos de oro de veinte y tres quilates, se tuvo por sin duda, que el cebo del interés fuese atractivo para que se aumentase su vecindad y creciese su grandeza; pero aquella felicidad fue un relámpago que se apagó cuando empezaba a lucir, porque reconociéndose después ser el temperamento muy enfermo, por las muchas humedades del terreno y embarazar las montañas que la rodeaban a que la bañase el aire, a que se añadía ser tan frecuentes las aguas, que solía pasarse un mes entero sin ver el sol, en un continuo llover, se fueron desabriendo los vecinos y anteponiendo la salud, que ya lloraban perdida, a las conveniencias que pudieran adquirir en la labor de las minas, la fueron desamparando con tal prisa, que antes de los dos años quedó del todo despoblada, perdiéndose con el transcurso del tiempo hasta la memoria del paraje donde se sacaba el oro…» (488).

35 La demanda europea del oro, junto al atesoramiento de ricos propietarios de Santo Domingo, explica que durante el siglo XVI esta minería fue la actividad productiva más importante de Venezuela. Durante la administración de los Welser la fundición de oro entre 1529 *a* 1538 alcanzó a 89.080 pesos de metal fino. Esta elevada cifra fue el producto final de los botines efectuados por sus expediciones en el occidente del país (489). Luego de una interrupción entre 1539 *a* 1550 debido a que aparentemente no se recogió oro aluvial ni de rescate de oro guanín, no hubo actividad fundidora. Ello cambió a partir de 1551 cuando comenzaron a descubrirse varias acumulaciones de oro aluvial que convergió a las fundiciones. El reputado historiador Eduardo Arcila Farías ha ofrecido por vez primera la exacta información de oro fundido con base en minerales recogidos en las jurisdicciones de El Tocuyo, Borburata, Barquisimeto y Caracas. En Borburata se consiguieron fundir entre 1551 *y* 1557 un total de 39.730 pesos de oro fino; en Nueva Segovia de Barquisimeto en los siguientes años hasta 1577 se alcanzó una fundición de 125.468 pesos; a su vez, en la jurisdicción de Santiago de León de Caracas en los años siguientes hasta 1600 se logró fundir un total de 95.728 pesos de oro fino (490).

(487) Lucas Guillermo Castillo Lara, *Apuntes para la historia colonial de Barlovento*, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1981, *pág.* 63.

(488) José de Oviedo y Baños, *Historia de la conquista y población de la Provincia de Venezuela*, Edición Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1992, *págs.* 313-314.

(489) Arcila Farías en estudio sobre *La Hacienda pública colonial venezolana* en *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, vol. II, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1983, *pág.* 19.

(490) Arcila Farías, *Hacienda pública*, op. cit., vol. II, cuadro 3, *pág.* 20.

36 En años ulteriores se explotaron otras minas menores, manteniéndose lavados de oro aluvial de manera muy discreta. Las estadísticas de la Real Hacienda y diversas noticias oficiosas indican que la actividad minera relevante se extinguió durante la segunda década del siglo xvii, con una extracción de sólo 5.880 pesos de oro fino entre 1601 *y* 1620. Sin embargo, continuaron explotaciones mineras cuasi clandestinas en el difícil e inseguro lavado de arenas fluviales auríferas y en el laboreo de vetas de escaso rendimiento. ▬

37 Las citadas cuentas de la Real Hacienda del siglo xvi venezolano expresaron que, a lo menos, se logró una producción de 350.006 pesos de oro fino, a la que habrían que agregar cantidades no desdeñables de extracciones clandestinas y ocultamientos de diversa magnitud. Fue una cantidad muy considerable que condicionó avances territoriales en disímiles paisajes geográficos, desde Buría a Los Teques y Apa-Carapa; desde el litoral caribeño, en lugares como Borburata y Mamo, hasta el transpaís inmediato más allá de la latitud de la ciudad de Caracas y sus entornos. Sin duda, aquí no se logró la conformación de espectaculares ciudades y asientos mineros monumentales ni la producción alcanzó los niveles del oro extraído en México, Perú, Castilla del Oro y otros sitios del Nuevo Reino de Granada, pero fue muy superior a los beneficios obtenidos en el siglo xvi en los restantes dominios de América Hispana. Venezuela en dicho siglo alcanzó a figurar como un prometedor espacio geográfico que logró proveer cantidades significativas de materia prima para la sensibilidad áurea euroamericana. ▬

Se criaba y reproducía el metal aurífero

Casa del Sol

Casa Aurífera del Meta

El Dorado

Las comarcas del Meta, las más ricas del mundo

Mucho oro en el Alto Orinoco

Epuremei

Manoa

Indio llamado dorado

Indio Dorado

Parime Lacus

Canto épico de Guayana (*De Guiana Carmen Epicum*)

La poderosa y dorada ciudad de Manoa

Laguna Parime

Mar Dorado

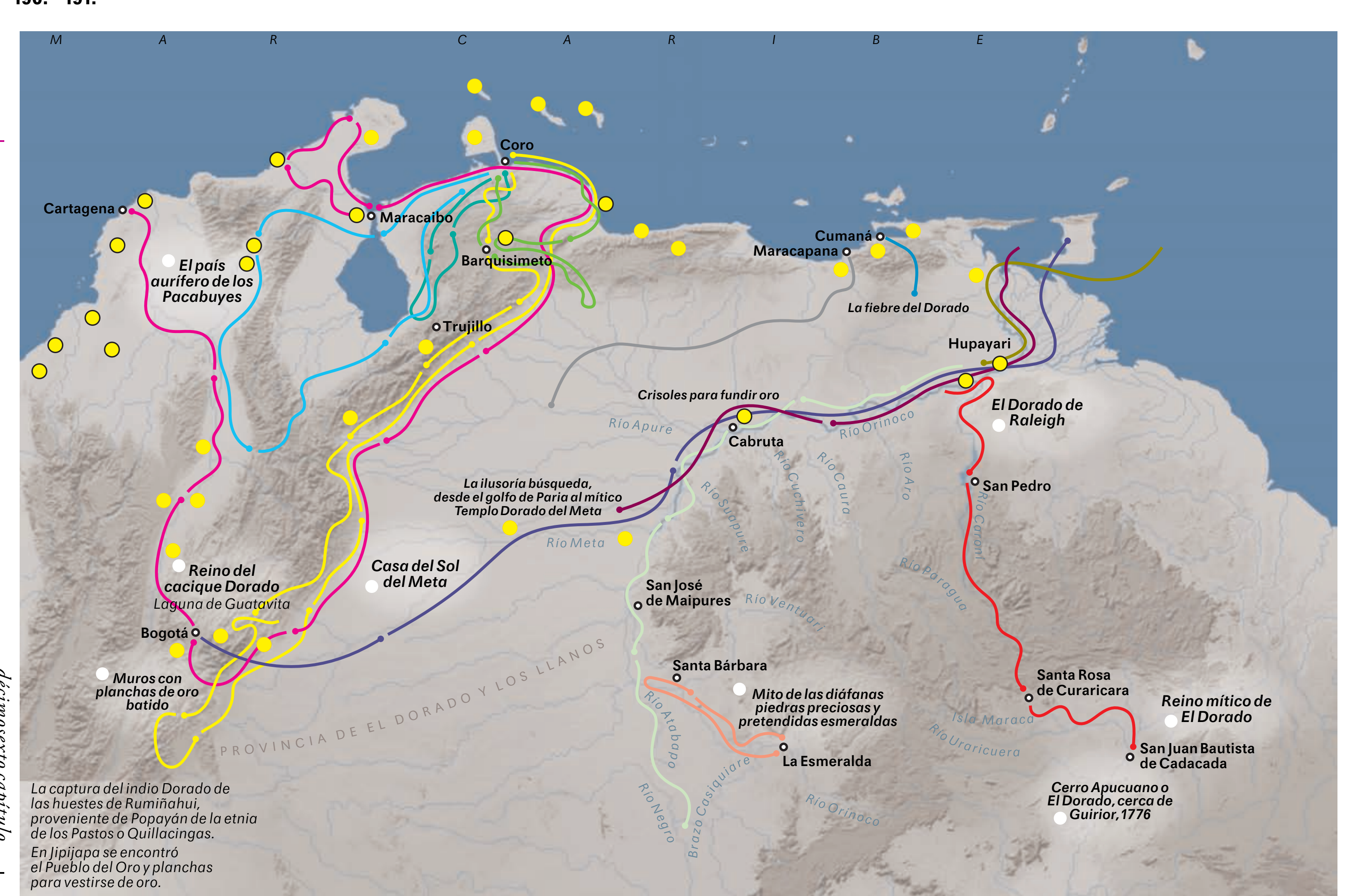
La vía láctea y el oro del Orinoco

El mito en la *Encyclopédie*

El Dorado en *Cándido* de Voltaire

XVI.

La transferencia codiciosa de míticos paisajes auríferos en la incentivación del reconocimiento de la Venezuela profunda



LÁM. III **Imaginario y reconocimiento territorial: hacia el Dorado por la Venezuela profunda.**

- Ruta de Alfinger (1529-1530)
- Ruta de Alfinger (1531-1533)
- Ruta de Hohermut (1535-1538)
- Ruta de Federmann (1530-1531)
- Ruta de Federmann (1537-1539)
- Ruta de Alonso de Herrera (1534)
- Ruta de Jerónimo de Ortal y aspiraciones de Antonio Sedeño desde Macarapana en busca del Meta y Casa del Sol (1536)
- Expedición de Diego Fernández de Serpa (1568)
- Expediciones de Antonio Berrío (1584-1587-1590-1596)
- Ruta de Walter Raleigh (1585)
- Ruta de José Solano y Bote (1758-1759)
- Ruta de Apolinar Diez de la Fuente (1759-1760 *y* 1767-1770)
- Rutas de expediciones fomentadas por Manuel Centurión, en búsqueda de la laguna Parime *y* cerro Dorado (1773-1775)
- Hallazgos de oro guanín
- Ubicación mítica de paisajes ricos en oro
- Oro guanín

(INTERPRETACIÓN DEL AUTOR)
Basada en relatos de exploraciones de los siglos XVI al XVIII, cronistas, y obras de Demetrio Ramos, *El mito del Dorado*, 1973; Juan Friede, *Los Welser en la conquista de Venezuela*, 1961; Francisco Morales Padrón, *Atlas histórico cultural de América*, 1988; Eberhard Schmitt y Friedrich Karl von Hutten, *Das Gold der Neuen Welt*, Berlin, 1999.

1 Una geohistoria de lo maravilloso se evidenció desde el temprano siglo XVI con las sugestiones del hallazgo aurífero en la utopía paisajística de un país equinoccial pleno de recursos auríferos en el Meta y en el Dorado. Ambos mitos tuvieron gran importancia en el reconocimiento territorial de Tierra Firme (491). Se materializaron en enormes recorridos de reconocimiento que penetraron en paisajes naturales y humanos de difícil acceso, con choques de españoles y etnias indígenas, con hallazgos de paisajes con recursos de flora y fauna, donde la realidad superó la ilusión.

2 Obviamente, todo fue una quimera, una sensibilidad del mito, puesto que no se puede pretender hallar los sitios geográficos auríferos del Meta y del Dorado, ya que no estuvieron en ninguna parte. Lo que existió fue una transferencia codiciosa en encontrar míticos paisajes auríferos, lo que llevó a descubrir e individualizar territorios, donde el imaginario parecía trastocarse en realidad. Las sugestiones alucinantes derivaron en grandes desazones, pero incentivaron el avance del reconocimiento geográfico en la continentalización de la Venezuela profunda.

3 Ello se inició en la década de 1530 con una ilusión gestada en las Antillas, en Santo Domingo. Allí, en la periferia caribeña, se cristalizaba el mito que existía en el continente, entre el Perú y el Río de la Plata, un país de maravillosas riquezas. Ello ha sido destacado por el acucioso historiador Juan Friede: «En Santo Domingo arraigó de tal manera, que la misma Real Audiencia informaba al Consejo de Indias el 10 de diciembre de 1533 que, *según las alturas y graduaciones*, tomadas por cosmógrafos y pilotos, territorios riquísimos se encontraban en el paraje *de enfrente de esta isla y de la de San Juan, entrando por ello en línea directa al Sur y mediodía, llegando a la línea equinoccial, antes y después de pasado de ella*. No vaciló en autorizar una gran expedición de cuatrocientos hombres, doscientos a caballo y doscientos a pie, a fin de descubrir este ‹Dorado›, después de ‹platicar muchas veces con los pilotos›» (492). Sin embargo, dicha expedición nunca se llevó a cabo.

4 Esta primera versión no admite dudas de que El Dorado estaría emplazado en los territorios de la Venezuela profunda, lo que es reiterado por el historiador Friede: «Fácilmente se observará que los informes sobre este ‹*Dorado*› indicaban explícitamente el territorio venezolano. La gobernación limitaba al Occidente con las gobernaciones de Santa Marta y del ignoto Perú; por el Oriente, con Paria, Marañón y Río de La Plata, y al Sur, con el desconocido ‹*Mar del Sur*›. De manera que un territorio enclavado entre Perú y Río de La Plata y situado al Sur de las islas de Santo Domingo y San Juan sólo podía encontrarse dentro de los límites de Venezuela» (493). Naturalmente esta interpretación fue conocida en Venezuela y tuvo que reafirmar en los conquistadores del período de los Welser su creencia de que El Dorado se encontraba dentro de los límites de su gobernación.

5 En el imaginario de los conquistadores europeos, el síndrome de la acumulación aurífera en tierras tropicales del país del Meta, y de El Dorado, se perfeccionó prontamente en la probable existencia de un territorio aborigen emplazado en el interior del continente que concentraba fabulosas riquezas con poblados de calles, casas, estatuas y objetos áureos, con lagunas y ríos donde se «criaba y reproducía» el metal aurífero, que así resultaría inextinguible. Este imaginario se robusteció con los hallazgos de concentraciones de objetos de oro en las ciudades ceremoniales aztecas e incas, los ricos ajuares de oro en los templos y sepulcros de los zenúes del río Sinú y otros sitios americanos. La fama de las altas civiliza-



LÁM. 112 Detalle del lago Parime, con vista a la ciudad mítica de Manoa *o* del Dorado, edición del viaje de Raleigh de Levinus Hulsius, Núremberg y lago Parima grabado por Jodocus Hondius, 1599.

(491) Demetrio Ramos Pérez, *El mito del Dorado. Su génesis y proceso*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1973. Excelente presentación erudita del tema.

(492) Friede, op. cit., *págs.* 101-102.

(493) Friede, op. cit., *pág.* 102.

ciones mesoamericanas y andinas, con sus enormes riquezas auríferas, se extendió con rapidez, excitando la imaginación de los europeos. A su posterior auge también contribuirá decisivamente la labor de famosos grabadores, como Théodore de Bry, y una abundante cartografía mítica iluminada.

6 La noticia de ofrendas rituales aborígenes, como las registradas anualmente en la altiplanicie bogotana en la laguna de Guatavita y otras, por indígenas chibchas, parece ser el origen real de este mito de El Dorado, donde se encontraría la Casa Dorada, el templo del Sol, y un cacique que cubría su cuerpo con oro en polvo. Posiblemente los conquistadores escucharon relatos orales y conocieron fina orfebrería muisca que representaría el acto ritual de El Dorado, como la pequeña joya que muestra en oro a un engalanado cacique oferente con un grupo de dignatarios y sacerdotes con hábitos ceremoniales sobre una balsa, que se encontró en 1856 en la laguna de Siecha y que hoy está depositada en el Museo del Oro en Bogotá.

7 Estos mitos del país del Meta y de El Dorado tuvieron gran importancia en la geografía de Tierra Firme. Fueron muchos los viajes expedicionarios que han enriquecido la aventura humana en territorios venezolanos profundos, en especial guayaneses y amazónicos, en función del imaginario y de la avidez desencadenada por el síndrome del oro. Se materializaron en grandes recorridos que penetraron en territorios de difícil acceso y en choques de europeos y etnias indígenas, con hallazgos de paisajes y recursos de flora y fauna, donde la realidad superó lo imaginable.

8 La búsqueda de tierras auríferas siguiendo las teorías medievales de la abundancia de metales preciosos en las inmediaciones tórridas ecuatoriales, como lo propiciaba en la época de los descubrimientos el catalán Jaume Ferrer, se inicia en la Orinoquia venezolana con la expedición de Diego de Ordaz y de Jerónimo de Ortal en 1531, quienes remontan el río Orinoco o Uyapari como lo denominaban los aborígenes hasta los raudales, buscando el país del Meta donde estaría emplazada la áurea **Casa del Sol** y ricos veneros auríferos más allá de las montañas en la tierra tórrida ecuatorial.

9 Alonso de Herrera, teniente de Jerónimo de Ortal, penetró nuevamente por el río Orinoco en 1534 y logró llegar al río que llamaban Meta, donde fue masacrado por los indígenas, lo que frustró la posibilidad de remontar el Meta y llegar al país de los chibchas. La codicia en alcanzar los paisajes auríferos fue extraordinaria, como se registró en el caso de esta expedición de Herrera en el tramo entre el Orinoco y la penetración por el Meta: «Pero que despues viendo que el gobernador se tardaba, deseosos de llegar á lo bueno, donde les daban á entender que hallarian mucho oro, hicieron una barca grande para veynte é dos caballos y en que llevasen sus municiones; y con esta y los bergantines, que eran seys, se partieron de aquel pueblo de Carao por un estero ó brazo que entra en el mismo rio de Huyapari, al qual llaman el estero de Meta. É tardaron veynte dias hasta llegar á la boca del estero, yendo á la vela é navegando doscientas é cinqüenta leguas primero, y entraron por aquel brazo ó estero con los siete navios hasta veynte leguas: *las quales anduvieron en quarenta dias por la corriente é muchas aguas de las crecientes de las lluvias; é aquestas leguas á la sirga todas, llevando el agua hasta los pechos los que tiraban de la cuerda de la sirga, y con extremado trabaxo en un dia andaban media legua ó poco mas*. No creo que algunos de los que alli yban tomáran essa *fatiga para llegar al parayso*, puesto que con menos peligros é con mas

seguridad del cuerpo y del ánima pueden los chripstianos ganar la gloria del cielo y no lo hacen, y por *este oro y desordenada cobdicia* se ponen en estas partes los hombres á tantas desaventuras é á tanto riesgo, sin se cansar ni aver temor de la muerte corporal y espiritual»[494]. Otros intentos fracasaron en estas tierras orinoquenses, como el capitaneado por Antonio Sedeño y el que en 1536 inició Jerónimo de Ortal desde Macarapana, en el Neverí, en busca del Meta y de la Casa del Sol.

10 Con las citadas penetraciones de Jerónimo de Ortal, Diego de Ordaz, Alonso de Herrera y Antonio Sedeño, desde la costa oriental de Maracapana y de Paria por el Orinoco a la Venezuela profunda, las comarcas del Meta fueron adquiriendo la fama de albergar la **Casa Aurífera del Meta** *y* **El Dorado**. Alcanzar este lustre quimérico les lucía factible, puesto que todos ellos estimaban que estaban relativamente cerca del litoral caribeño. Una vez más, el sentimiento de la codicia escamoteaba la realidad geográfica. Ello ha sido presentado sucintamente: «Sobre la situación geográfica de este ‹Dorado› en el río Meta aparece una idea, no menos errónea, y es su pretendida proximidad a la Costa del Caribe. Jerónimo de Ortal escribía desde Cubagua que ‹en veinticinco días, le dicen las lenguas y guías, que le pondrán en el mismo Meta›. Los indios declaraban que del salto del Orinoco había tan sólo ocho días de camino a la provincia del Meta. El mapa del litoral que incluye Fernández de Oviedo en su obra, presenta en forma gráfica las erróneas ideas de la proximidad del Meta a la costa del Caribe, inventando –de acuerdo con las ideas geográficas de los conquistadores– un ‹estero del Meta› que conducía a la costa»[495].

11 De esta manera, en el imaginario de los primeros conquistadores españoles del siglo XVI se situaba El Dorado en las cabeceras del río Meta, donde también estaría la **Casa del Sol**. Allí parecían concretizarse grandes riquezas, incluso los oficiales reales de Cubagua afirmaban que las provincias del Meta eran **las más ricas del mundo**. Esta visión quimérica se prolongó en las expediciones alemanas de los Welser y llegó incluso al siglo XVII. En realidad en estas comarcas del Meta no había yacimientos importantes de oro aluvial ni grandes cantidades depositadas de oro de orfebrería. Lo auténtico era que los indígenas de la etnia Goahiba, habitantes de los parajes del Meta, eran avezados navegantes fluviales que negociaban los objetos de oro de la artesanía muisca, junto a sal y mantas de algodón de las tierras altas, por sus productos locales de las tierras calientes sabaneras del Llano[496].

12 Sin embargo, no todo era una fantasía de los conquistadores. En el siglo pasado se registró el hallazgo de promisorias cantidades de oro de aluvión en el Guainía, aunado al testimonio de algunos documentos en el Archivo Histórico Nacional de Colombia, lo que «permite suponer que la existencia de oro en la región constituía una realidad para algunas comunidades indígenas. En un documento español de 1694, relativo a la intromisión de expediciones holandesas y francesas por el río Orinoco, indígenas del bajo Orinoco declararon que en la parte alta del curso fluvial había **mucho oro** y que ellos se desplazaban hacia esa región para conseguir el metal; una indígena afirmó, por ejemplo, que era *una población cerca del Dorado y fue llevada al Dorado y que [...] las demás personas que allá habitaban [...] sacaban mucho oro dentro del agua con garabatos por ser tan grandes los pedazos y que también se sacaba de fuera del agua, de la tierra, y lo cortaban con hachas metiéndolo en la candela*»[497].

13 El citado documento señala que los indígenas del bajo Orinoco acudían a Guainía no sólo con el fin de adquirir oro en bruto, sino también ador-

(494) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo v, *pág.* 255. El subrayado es nuestro.

(495) Friede, op. cit., *pág.* 104.

(496) Fray Pedro de Aguado, op. cit., tomo i, *pág.* 487.

(497) Langebaek, op. cit., *pág.* 207, reproduciendo el párrafo del documento ANC Negocios Exteriores, iii: 468 r-468 v del Archivo Histórico Nacional de Colombia.



LÁM. 113 «En el Río Escalante», Cristian Anton Goering, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.



LÁM. 114 «Flora selvática», Cristian Anton Goering, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

BUCARE

nos, lo que sugeriría para el antropólogo Carl Henrik Langebaek que los indígenas del alto Orinoco, además de explotar yacimientos auríferos también eran orfebres (498). Consideramos que ello era altamente factible, puesto que en el testimonio de fray Pedro de Aguado se encuentran señalamientos según los cuales en la expedición de Alonso de Herrera en demanda del Meta, encontraron en las riberas del Orinoco en el pueblo Cabritu, hoy Cabruta, «abundancia que fueron crisoles que estos indios hacían para vender a otros de la tierra adentro para sus fundiciones de oro, según se entendió de indios que después se tomaron» (499). Más aún, no debe ser desdeñada en esta interpretación la visión que proporciona De Bry en su grabado *Cómo los guayaneses funden sus ídolos de oro*, basándose en el imaginario de Raleigh, quien con cierto desparpajo señala en su obra lo siguiente: «Después pregunté cómo los **Epuremei** forjaban las láminas de oro y cómo lo fundían y separaban de la piedra. Me fijé que la mayor parte del oro con el que fabricaban las láminas e imágenes no se extraían de las rocas, sino que en el lago de **Manoa** y en muchos otros ríos lo cogían, en forma de granos de oro puro y en piezas del tamaño de piedras pequeñas. Añadían una parte de cobre, porque de otra manera no lo podían trabajar, y utilizaban una gran vasija de barro con agujeros alrededor. Una vez que habían mezclado el oro y el cobre, metían cañas por los agujeros y, con el aliento de los hombres, intensificaban el fuego hasta que el metal se fundía. Entonces lo vertían en moldes de piedra y barro para formar aquellas láminas e imágenes» (500). ▬

14 El segundo ciclo en la búsqueda de paisajes auríferos míticos se desencadenó en el occidente del país desde la ciudad de Coro. Allí Ambrosio Alfínger se vio dominado por las sugestiones alucinantes del oro, llevando a cabo una expedición con mineros alemanes hasta el lago de Maracaibo en 1529, cuyas márgenes explora en busca de acumulaciones auríferas, y su entrada en 1531 por el Valledupar alcanzando la tierra de los pacabuyes con índices que creyó vislumbrar en un cercano país aurífero en la tierra de las lagunas que se extendía más allá de las riberas del río Magdalena. En cambio, fue desastrosa su retirada a través de las sierras andinas desde el valle del Magdalena al lago de Maracaibo con penalidades y mortandades, no encontrando la menor muestra de riquezas áureas en los pueblos que cruzaron. ▬

15 Nicolás Federmann fue también obsesionado por la búsqueda de oro en el ámbito local, partiendo su primera expedición de Coro y que reconocería las tierras barquisimetanas y zona de los caquetíos en 1530 *y* 1531. Posteriormente, entre 1537 *y* 1539, organizaría otra logrando remontar hasta las tierras de los chibchas, donde se encontró con las anteriores expediciones de Gonzalo Jiménez de Quesada, que se había desplazado por el Magdalena y el Opón, y la de Sebastián Benalcázar con sus huestes quiteñas procedentes de Popayán. Fernández de Oviedo da luces sobre el extraordinario hallazgo de paredes de oro laminado en diversos sitios ceremoniales de esta altiplanicie cundinamarquesa, lo que obviamente debió desencadenar expectativas acerca de la proximidad del país del Oro: «Y envió a Francisco Dávila, su amigo, con el capitán Pedro de Limpias una esmeralda para muestra de la fructa de aquella tierra, y mill é trescientos é quarenta y quatro pessos de diez y nueve quilates estimado; pero es mejor y delgado en planchas de oro batido, y tan delgadas como un canto de real, porque son enforro de los muros de las casas ó templos: é assí como en España se visten é blanquean los edificios y salas de las casas con yeso, ó en esta nuestra cibdad de Sancto Domingo con cal, assi

(498) LANGEBAEK, op. cit., *pág.* 207.

(499) Fray Pedro de AGUADO, op. cit., tomo I, *pág.* 508.

(500) RALEIGH, op. cit., *pág.* 143. En cambio, Francis Sparrey, miembro de su tripulación que fue dejado en Guayana, afirma en su interrogatorio lo contrario: «Fue preguntado que como purificavan aquel oro y si lo sacavan con fuego. Dixo que, no sino que con aquellos pedreñales hacian menudos aquellas piedras de metal de oro y apartados los granitos de oro de por si, los golpeavan con los pedreñales y acian una pasta y della o acian barretillas de oro como de un dedo, o aquellas medias lunas que se ponen y que anssi se les perdía más de las dos partes de oro, si se fundiera con fuego», reproducida en Ramos, op. cit., *pág.* 677.

aquellos indios envisten y chapan las paredes y techumbre de sus moradas con láminas de oro y las chapas que he dicho, en especial los reyes ó caciques y señores principales, é sus templos ú oratorios» (501).

(501) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo vi, *pág.* 78.

16 Jorge Hohermuth, conocido en Venezuela Hispánica como Jorge Spira, mandatario de los Welser, intentó a su vez encontrar El Dorado con la extensa expedición que se mantuvo entre 1535 *y* 1538, pero fracasó. Su codicia lo motivó a insistir, pero la muerte lo sorprendió cuando preparaba la repetición de la hazaña. Otro alemán, Felipe de Hutten, nuevo gobernador de los Welser, en unión de Bartolomé Welser, en 1542 localiza el país de los omaguas, presunta región donde se encontrarían maravillas áureas jamás atisbadas, aunque se impuso la cruel y descarnada realidad de las penurias del regreso sin botín en 1544.

17 Ciertos hallazgos reales y signos reveladores en América Andina incidieron decididamente en continuar con sentimiento de arrojo la consecución de El Dorado. La hueste de Pedro de Alvarado en la provincia ecuatoriana de Jipijapa entró en un pueblo que llamaron del Oro, por la relevancia del metal aurífero que allí encontraron y también armas de plancha de oro, como corazas para armar cuatro hombres, claveteadas con clavos del mismo oro (502). Es una versión inicial de hombres indígenas que podían vestirse de oro. De allí, al poco tiempo, en noviembre de 1534, un miembro de la hueste alvaradista, Luis Daza, enrolado por el adelantado Sebastián de Benalcázar logró capturar al **indio llamado dorado**. Era un apodo de un combatiente de la gente de Rumiñahui vestido con planchas de oro. En sus interrogatorios se descubrió que este indígena provenía del ámbito de Popayán, perteneciendo probablemente a las tierras de los indígenas pastos o quillacingas (503).

(502) Ramos, op. cit., *pág.* 214.

(503) Ramos, op. cit., *págs.* 216-217. En la misma obra se reproduce en Apéndice i la Probanza de Luis Daza, en que se testifica sobre la captura del indio dorado, *págs.* 469-476.

18 Debió haber resultado estremecedor en los sentimientos de la hueste española este encuentro del **Indio Dorado**, proveniente de las tierras altas de Popayán, donde llegaban las influencias muiscas generadoras del mito en la laguna de Guatavita, y colaborador de la hueste incásica ecuatoriana de Rumiñahui. A su vez, con toda seguridad, los conquistadores españoles de las tierras altas colombianas debieron haber enfrentado indígenas acorazados, revestidos con pectorales, planchas y diversas piezas de oro finamente trabajado por orfebres taironas y muiscas. ¡Era la presencia física de El Dorado! Estos ornamentos se pueden apreciar hoy en el Museo del Oro en Bogotá.

19 Miles de vidas perdidas, desolación de paisajes, frustraciones e insensibilidades de crueldad extrema, se evidenciaron en todas las referidas expediciones en la búsqueda de míticos paisajes auríferos. Todo ello se expresaba en los territorios de la Venezuela profunda, lo que ha sido bien enfatizado desde una objetiva óptica colombiana: «La confusa idea sobre la existencia de un ‹*Dorado*› en el oscuro interior del continente sudamericano, que catalizó las esperanzas y los anhelos de los conquistadores, recibió precisamente en Venezuela una forma palpable, una certidumbre geográfica, que fue el guía de buena parte de las espectaculares expediciones conquistadoras. Sólo en 1546, cuando, debido al trágico resultado de todas estas expediciones, se produjo la gran decadencia de la gobernación, declara el licenciado Tolosa que a estos informes ‹ya no se les da crédito›, por las grandes mentiras de los indios» (504).

(504) Friede, op. cit., *pág.* 106.

20 Ulteriormente las expediciones de españoles y europeos al pretendido El Dorado siguieron mezclando lo real y lo fantástico, lo geográfico y lo mítico, en un todo indivisible. Antonio de Berrío, Diego Fernández de Serpa, Walter Raleigh y muchos otros, fueron reconociendo territorios

de la Orinoquia y de la Guayana al ir buscando el reino de El Dorado.

21 Antonio de Berrío, casado con la sobrina de Gonzalo Jiménez de Quesada, Adelantado del Nuevo Reino de Granada y empecinado buscador de El Dorado, fue su heredero, quien se instaló en 1580 en Santa Fe de Bogotá e inició en 1582 desde Boyacá la toma de posesión de la herencia que consistía en una capitulación y en la gobernación de El Dorado, entre los ríos del Pauto y Papamene en la Provincia de los Llanos. Al enterarse del mito de El Dorado y de la laguna de Manoa intentó tres expediciones para incursionar en las sabanas del Llano, en 1584, 1587 *y* 1590, bajando desde los paisajes de Santa Fe de Bogotá y navegando aguas abajo por el sistema fluvial del Orinoco en busca de El Dorado. Su tenacidad en la empresa doradista le hizo pasar increíbles trabajos e invencibles dificultades y gastar la mayor parte de su peculio familiar. Una admirable selección documental ha sido realizada por José Rafael Lovera en el libro *Antonio de Berrío. La obsesión por El Dorado*, donde se puede calibrar en su justa medida el enorme gasto en que incurrió Berrío en sus empresas de conquista del mito (505).

22 La audacia de Antonio de Berrío lo llevó al sentimiento de que el ansiado El Dorado debería estar instalado en uno de los pocos sitios aún no explorados íntegramente en el interior de Sudamérica. En su imaginario lo emplazaba en las comarcas de Guayana existentes entre los ríos Orinoco y Amazonas. Por ello, tanto Berrío como los integrantes de sus huestes declaraban repetidamente que la mención Pauto y Papamene debía entenderse como equivalente a los ríos Orinoco y Amazonas (506). En verdad, ello era una confusión, puesto que correspondía de acuerdo a la toponimia geohistórica al río Pauto, afluente del río Meta, y al río Papamene, denominado Napo, afluente del río Amazonas.

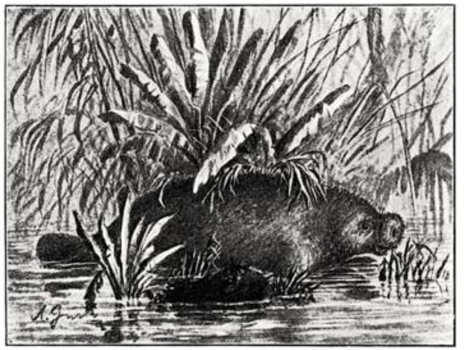
23 Esta interesada confusión posibilitó que Berrío marcara sus derechos en extender a la Orinoquia y a Guayana su gobernación. La obcecación por el sentimiento del encuentro de El Dorado y Manoa le llevó a una auténtica transmutación geográfica. Demetrio Ramos lo expuso con claridad: «Siendo la Guayana el único espacio no explorado, forzosamente allí habría de encontrarse el ansiado Dorado. Berrío, después de sus primeros intentos debió verse arrastrado por este convencimiento al surco del Orinoco. Sus derechos para extender allí su gobernación eran nulos, pero se valió de una curiosa argumentación: hacer al Pauto cabecera del Orinoco, con lo cual éste era su continuación, e identificar al Papamene con el Amazonas por igual procedimiento. De esta manera, el espacio comprendido entre Pauto y Papamene se convertía en el país extendido entre Orinoco y Amazonas. No contento con ello, se entró en la isla Trinidad, como punto de apoyo indispensable» (507).

24 Embargado en este sentimiento del hallazgo de El Dorado, Berrío no descartó en su imaginario que fuera un refugio del tesoro de los incas que se habían retirado en las tierras altas del Perú. Dejó testimoniada esta inclusión en la carta que escribe al Rey de España desde la isla de Margarita el 1 de enero de 1593: «Yo, como he venido de arriba abajo y he faldeado la cordillera en las tres veces que he entrado por tierra y por agua más de setecientas leguas y gastado diez años de trabajos continuos, estoy bien enterado. Sé lo que es. Desde la boca del río de las Amazonas hasta la del Orinoco, señala la carta más de cuatrocientas leguas. En toda esta latitud y más de mil y quinientas de longitud no hay cosa poblada de españoles habiendo las grandes noticias que todo el mundo sabe, porque se dice por cosa cierta, que los reyes incas de estas provincias salieron a

(505) José Rafael Lovera, *Antonio de Berrío. La obsesión por El Dorado*. El estudio preliminar y selección documental es de José Rafael Lovera, Petróleos de Venezuela, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, Caracas, 1991, *pág.* 41.

(506) Lovera, op. cit., *pág.* 46.

(507) Ramos, op. cit., *pág.* 460.



LÁM. 116 Manatí, Cristian Anton Goering, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional.



LÁM. 115 Conjunción, cielo, selva y río, Río Casiquiare, Amazonas.
FOTOGRAFÍA: ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 117 Raudales de Maipures, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

conquistar el Perú y después con discordias que hubo entre dos hermanos, el uno de miedo del otro se volvió huyendo a estas provincias. Hay muestras de oro en setecientas leguas y más que he caminado faldeando la cordillera. En todas partes he topado oro. Preguntando de dónde lo traían, todos dicen que de la otra parte de la cordillera y encarecen tanto la cantidad que es cosa increíble» (508).

25 La obcecación de Antonio de Berrío en alcanzar la quimera de El Dorado le lleva a informar en otra relación más tardía la inminencia del hallazgo de la laguna: «A once jornadas de do llegaron los españoles dicen aver una laguna grandísima, que se llama la tierra Manoa. Alrededor della ay grandísimo número de jente vestida de pueblos y señores…» (509). El sentimiento de lo maravilloso llevó incluso a cartografiarlo en dimensión magnificada en el mapa de Raleigh en 1596, señalándolo junto a la ciudad quimérica de Manoa. De esta última hay una detallada imagen en el grabado de la edición del viaje de Raleigh publicada por Levinus Hulsius en 1599 en Nuremberg. Allí los crédulos europeos apreciaban murallas, torres almenadas, templos con enigmáticos remates, concentradas habitaciones y embarcaderos bullentes con gente y embarcaciones, trasladadas algunas de ellas con maromas en ruedas. En mapas de cartógrafos reputados, como el de Jan de Late en 1630 o el de William Blaeuw en 1635, se observa una dimensión exagerada del presunto **Parime Lacus** alargado en su parte meridional hasta sobrepasar la línea del Ecuador.

26 Walter Raleigh penetrará en su primera expedición en 1595 por el río Orinoco en busca de El Dorado y el punto más lejano que alcanza es la desembocadura del río Caroní, quedando maravillado por sus caídas de agua: «Cuando subimos al pico de la primera colina de los llanos cercanos al río vimos esa maravillosa cantidad de agua que corría por el Carolí [*sic*] y pudimos apreciar desde la montaña, como, a veinte millas más arriba, se dividía en tres brazos con diez o doce caídas, cada una más grande que las otras, altas como torres de iglesia, y que se precipitaban con tal furia que la espuma de las aguas parecía lluvia, y en algunas partes llegamos a tomarla por el humo que se levanta en una gran ciudad» (510).

27 El impacto de esta región que fue percibida por Raleigh en su excepcionalidad al enfatizar que nunca había visto a un país más bello ni un paisaje más hermoso, además de la proyección de El Dorado, fue volcado en su libro editado en 1596 en Londres y cuyo título es sumamente evocador: *El Descubrimiento del Vasto, Rico y Hermoso Imperio de la Guayana, con un relato de la poderosa y Dorada Ciudad de Manoa (que los españoles llaman El Dorado) y de las provincias de Emeria, Arromaia, Amapaia y otros países y ríos limítrofes*. En 1617 Walter Raleigh emprende su segunda expedición en busca de El Dorado, pero será su teniente Lawrence Keymis, quien haga la penetración por el río Orinoco, remontándolo hasta la boca del río Guárico en enero de 1618.

28 La ilusión de El Dorado guayanés, por la promoción de las noticias de sir Walter Raleigh, tocó a las sensibilidades de la corte isabelina. A las esperanzas de fortuna rápida se unen las ansias de renombre y fama de los caballeros exploradores, todo ello en el contexto de un fuerte sentimiento por acrecentar el poderío inglés y la veneración a la Reina Isabel. En este sentido es revelador que la relación de Lawrence Keymis de su segundo viaje a Guayana, realizada en el año 1596, se abra con un **Canto épico de Guayana (De Guiana Carmen Epicum)**, escrito por George Chapman, uno de los más importantes poetas de la Corte isabelina:

(508) Carta solicitud de Antonio de Berrío al Rey Felipe II, isla de Margarita, 1º de enero de 1593, reproducido como Documento I, en LOVERA, op. cit., *págs.* **140-141**.

(509) *Relación de lo sucedido en el descubrimiento de Guayana y Manoa*. s.f., reproducido como Apéndice IV en RAMOS, op. cit., *pág.* **666**.

(510) RALEIGH, op. cit., *pág.* **131**.

--- De riqueza y conquistas y honor canto,
Riqueza con honor, conquista incruenta,
Para asentar bastante el reinado,
En la tierra, de igual modo que a Júpiter
El águila en la fiel mano de Elizabeth.
Guayana, opulenta en minas de oro,
Cuya frente se hunde en el empíreo,
Se alza en punta de pies por contemplar
A Albión hermosa, cuya mano besa,
Y ante ella inclina el poderoso pecho,
En gesto de suprema sumisión, … (511).

29 En este canto épico George Chapman, bien conocedor de las ansias y hondos sentimientos de su amigo Raleigh, insiste en la proyección trascendental de la gesta doradista en las expediciones guayanesas, cuyos éxitos deberían posibilitar *una nueva era de tiempos del oro*:

--- Por tanto, mi admirada Soberana,
Que vuestro aliento sople sobre el agua,
Y cree una edad de oro en esta era
De hierro, y sea así viento propicio
Para una flota poderosa y fuerte
Que secundando fiel vuestros deseos
Zarpe para lograr riqueza y nombre; … (512).

30 El posible encuentro de tierras áureas con objetos de metales preciosos incentivó obviamente a españoles y europeos por motivos de lucro económico, pero también este hallazgo podría ser el medio de cubrir la ambición de altos honores y fama imperecedera. Además, desde el punto de vista geográfico constituyó un aliciente en el descubrimiento de extensos paisajes guayaneses y fomentó el poblamiento de los primeros asentamientos hispánicos en las riberas del Orinoco. Incluso se llegó a conformar administrativamente, a partir del 18 de noviembre de 1568, una Provincia de El Dorado y los Llanos, que cubría las comarcas irrigadas por los ríos Pauto y Papamene, extendiéndose por los Llanos, donde se buscaron las míticas ciudades de Manoa y El Dorado, en las referidas expediciones de Antonio de Berrío. ▬

31 En Venezuela Hispánica se evidenció la necesidad de defender las posibilidades auríferas de estas tierras guayanesas, claves en las penetraciones hacia el pretendido El Dorado y la mítica Manoa, de las incursiones de holandeses, franceses e ingleses, fundándose el enclave de los castillos de Santo Tomé de Guayana en 1595, que cambió varias veces de emplazamiento, pero siempre en las riberas del río Orinoco en estratégica posición para el control de la navegación que venía del océano Atlántico. ▬

32 Las expediciones que tuvieron su auge desde el siglo XVI hasta las primeras décadas del siglo XVII se prolongaron hasta la segunda mitad del siglo XVIII con las expediciones enviadas en 1773 *y* 1775 por el gobernador Manuel Centurión, «capaz de montar una expedición, con mineros avisados, para catar los filones que pudieran existir en el cerro del Dorado, que al fin creen haber descubierto, cuando los portugueses en un golpe de mano se apoderan del territorio» (513). Patética es su acción de remitir al Ministro Real don José de Gálvez la carta que Vicente Diez de la Fuente le envió de Güirior el 3 de julio de 1776, relatándole lo sucedido a los expedicionarios que fueron al descubrimiento de la laguna Parima y cerro Apucuamo o El Dorado (514). ▬

33 El probable emplazamiento geográfico del mito de El Dorado fue cambiando, no siendo sólo la Orinoquia y la Guayana los únicos sitios de este emplazamiento críptico, puesto que hay numerosas referencias en la cartografía del imaginario en toda América profunda, desde la Amazonia a la Patagonia culminando con la mítica ciudad de los Césares. En el imaginario de la Tierra Firme el mito de El Dorado fue bajando desde la

(511) George Chapman, ***Canto épico de Guayana***, editado en *Una Relación del segundo viaje a Guiana, realizado y escrito en el año de 1596 por Lawrence Keymis*, edición inserta en la obra *Herejes en el Paraíso. Corsarios y navegantes ingleses en las costas de Venezuela durante la segunda mitad del siglo XVI*, estudio preliminar y selección documental Henry Georget y Eduardo Rivero, traducción de Jaime Tello, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, Caracas, 1994, *pág.* 175.

(512) George Chapman, op. cit., *pág.* 175.

(513) Ramos, op. cit., *pág.* 462.

(514) Carta de D. Vicente Diez de la Fuente a D. Manuel Centurión, fechada en Güirior a 3 de julio de 1776, reproducido como Apéndice VI en Ramos, op. cit., *págs.* 681-683. Allí relata que daba la enhorabuena de haber logrado el descubrimiento de la laguna Parima y el cerro Apucuamo o El Dorado, pero que habían sido capturados por los portugueses.

laguna de Guatavita en la cordillera Oriental de los Andes del Nuevo Reino de Granada hasta los territorios del río Meta, en las inmediaciones del Orinoco medio, para remontar ulteriormente hacia Manoa, la fantástica ciudad internada en parajes desconocidos de la alta Guayana, junto al supuesto lago de Parime. Este pretendido lago figuró en numerosas piezas cartográficas que se sucedieron desde el siglo XVI *al* XVIII. Incluso fue representado en 1760 por Diego de la Fuente, en 1763 en la obra de José Solano y en el iluminado mapa de 1778 de Luis Surville que acompaña la *Historia Corográfica de la Nueva Andalucía* de fray Antonio Caulín. Allí Surville señala el topónimo **Laguna Parime** *o* **Mar Dorado**. Felipe Salvador Gilij, misionero jesuita y geógrafo dieciochesco de la cuenca del Orinoco y del Amazonas venezolano, desmitificó la existencia de El Dorado a través de su obra editada entre 1780 *y* 1784, aunque representó el mítico lago Parime en las dos cartas que se incluyen en su obra.

34 La fina ironía con que el misionero jesuita expulso Gilij describe los tanteos del misionero franciscano Caulín acerca de la definición de Parime como lago o río [515], hay que entenderla en el contexto del escepticismo de Gilij acerca de la existencia de este lago, siendo muy directo cuando rechaza el eventual cercano emplazamiento del mítico El Dorado en las inmediaciones lacustres, refutando incluso los escritos de 1741 del padre José Gumilla de su misma orden: «Por último tengo que hablar del Parime. Detrás de los países caribes, y quizá tocando con ellos, hay un lago que lleva el nombre sobredicho, y es, por lo que oí decir, grandísimo. Allí ponen algunos el Dorado, de quien tan magníficas cosas cuenta Gumilla en su **Orinoco**. A escucharle a él y a otros, todo es allí oro; allí hay jardines y palacios, al modo real. No he oído, en 18 años y más de residencia en el Orinoco, a ningún indio que hablando se refiriera a tales cosas» [516].

35 Incluso Gilij nos transmite indirectamente el sentimiento ilusionado de los colonizadores acerca de esta quimera doradista: «Sin embargo, del Dorado, aunque nada hablen de él los orinoquenses, hacen continuos discursos los españoles que habitan en el Orinoco. Al sur, en los tiempos secos se ve de noche en el cielo cierta constelación que parece un trozo, por decirlo así, de la Vía láctea. ¿Lo creeríais? Dicen éstos que es el resplandor que hasta allá llega del Dorado» [517]. En la geografía de la sensibilidad en los tiempos coloniales tuvieron gran incidencia creencias populares y académicas acerca del movimiento celeste. El sacerdote jesuita Mateo Mimbela, maestro de la Universidad Javeriana de Bogotá, fue autor en 1694 del manuscrito *Breve tratado del cielo y los astros*, mostrando en este curso de astronomía un amplio conocimiento desde la renovada tradición escolástica hasta las ideas modernas [518]. Allí señala la importancia de la luz del Cielo Empíreo, por el fulgor que despide, y de la Vía Láctea: «La Vía Láctea, en griego Galaxia, es como una senda que aparece entre las estrellas fijas. Se llama vía porque es amplia, y láctea por ser del color de la leche. Esta vía circunda todo el cielo, avanzando hasta casi los polos y pasando por la equinoccial entre los signos de Géminis y Sagitario. Está siempre constante e inmóvil, conservando la misma uniformidad» [519].

36 Gilij es tajante ante la dominante sensibilidad de la existencia del paisaje del oro: «Pero como ordinariamente agrada a todos que haya un país donde fácilmente se haga uno rico, el Dorado, nombre antiquísimo en las historias hispanas, ha sido el objeto de los viajes y de los deseos de muchos. Quien lo finge en las tierras del Guaviare, quien hacia el Río

(515) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 33.

(516) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 136.

(517) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 136.

(518) Mateo MIMBELA, ***Breve tratado del cielo y los astros***, reproducido en la obra de José del REY FAJARDO y Germán MARQUÍNEZ ARGOTE, *Breve tratado del cielo y los astros, del maestro javeriano Mateo Mimbela (1663-1736)*, El Búho, Bogotá, 2004, *pág.* 31.

(519) MIMBELA, op. cit., *pág.* 190.

Negro, quien en el lago Parime, quien acaso en otra parte. Pero basta de sueños»[520]. Después de analizar en largas páginas expediciones y referencias concluye «Pero digámoslo de nuevo: son mentiras»[521]. ▬

37 Sin embargo, titubea en relación al lago de Parime terminando, con gran prudencia, en plantear la posibilidad de su existencia, aunque insistiendo en que no hay pruebas al efecto: «Yo en mi mapa pongo al Orinoco como si viniera del lago Parime, del que lo hago manar. Mas he aquí otro punto de historia orinoquense lleno de embrollos o de imaginaciones varias de los escritores. ¿Existe realmente en el mundo el lago Parime? De este lago, no menos que del célebre Dorado, encuentro cosas increíbles en los autores… Sus aguas según algunos son salobres, según otros, dulces. Pero todos por lo demás pretenden que es de grandeza desmesurada que llega, como se dice, hasta a 395 millas alemanas de longitud y a 100 de ancho en su mayor extensión. Pero vuelvo a decir: ¿es que existe en el mundo el lago Parime? Oyendo las palabras de los indios parece indudable que sí. Yo no cito otros testimonios porque no he conseguido hasta ahora hallar entre tantos escritores siquiera uno que aporte una prueba en confirmación de este lago. Soy de parecer que existe, pero no tan grande como mucho nos dicen»[522]. ▬

38 Quizá esta percepción no fue totalmente errada, puesto que el connotado geógrafo Pablo Vila reconoce un trasfondo de verdad por el ensanchamiento de las aguas rebasadas allí por el desbordamiento de la red fluvial local, planteándose un interesante problema geohistórico de la cambiante sensibilidad ante hechos físicos[523]. ▬

39 La fuerza del mito explica que en la *Encyclopédie* o *Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, dirigida por Denis Diderot entre 1751 *y* 1772, se pudiera consultar el artículo *Parime*. En el año VII de la República Francesa, 1799, también se observa este lago en el plano que acompaña la traducción del libro de John Stedman[524]. Más aún, continuó siendo representado en el temprano siglo XIX, siendo notable en el mapa de Francisco de Pons en 1805. Entre los últimos mapas en los que todavía aparece este topónimo quimérico, destacan: en 1817 el intitulado *Caracas and Guiana* dibujado y grabado por John Thompson con un enorme lago Parima; en 1829 el intitulado *Part of a Map of South America* señalando al lago Parima también como *White Sea*[525]. La ilusión cartográfica terminó a comienzos de la segunda mitad del siglo XIX: «Un mito que supo morir tan tarde que todavía en 1856 lo trata de revivir en Georgetown el inglés Nicolás Herbert Cameron»[526]. ▬

40 A pesar de todo ello el mito había tomado dimensión universal. La extremada sensibilidad que se había continuado expresando en el tardío siglo XVIII y temprano siglo XIX hacia el mito del fantástico lago de Parime y la fabulosa ciudad de Manoa en la Guayana profunda, había sido inmortalizado al ser novelado El Dorado en sus paisajes de oro y piedras preciosas y esplendor de su corte urbana por Voltaire en 1759 en su *Cándide*. El ingenuo sentimiento optimista de Cándido debió incidir en las ilusiones cortesanas europeas dieciochescas en compartir las amenidades de esta ciudad de El Dorado, sus edificios públicos que escalaban las nubes, las plazas de mercado ornadas de mil columnas, las fuentes de agua clara, las de agua rosada, las de licores de caña, que sin parar corrían en vastas plazas empedradas con una especie de piedras preciosas que esparcían un olor parecido al del clavo y la canela[527]. ▬

(520) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 136.

(521) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 144.

(522) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 25.

(523) Pablo Vila, *Geografía de Venezuela*, Ministerio de Educación, Caracas, 1960, *pág.* 281. Ver también Pablo Ojer en el estudio preliminar de la obra de Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* CCXV.

(524) Stedman, op. cit., plano en la *pág.* II.

(525) Reproducido de los mapas de Thompson y de James Wyld en S. R. Cortés, *Cartografía antigua de Guayana*, op. cit., *págs.* 281, 298.

(526) Hermann González Oropeza, op. cit., *págs.* 68-69.

(527) Voltaire, *Cándido o el optimismo*. Clásicos Jackson, México, 1963, *pág.* 56.

XVII.

decimoséptimo capítulo

El descubrimiento de la beldad corporal de los aborígenes



LÁM. 118 Indígenas yanomamis, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA KARL WEIDMANN



LÁM. 119 Indígenas del bajo Orinoco asombrados ante adminículos españoles, F.S. Gilij, *Saggio di Storia Americana*, Garrini, Liberio de Niccolo, 1780, tomo III, *pág.* 48, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 120 Juego de la pelota de la nación otomaca, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, Real Jardín Botánico de Madrid.

1 Los testimonios más antiguos y extendidos en el ámbito europeo de los humanistas del Renacimiento, acerca del aspecto de los indígenas del Nuevo Mundo, derivaron de los sentimientos de la belleza del cuerpo de los aborígenes que legaron los escritos de Cristóbal Colón y Américo Vespucio. Sus influencias fueron determinantes en la formación de las primeras ideas que en círculos cortesanos, eclesiásticos, universitarios, artísticos y comerciales del Viejo Mundo se hicieron de los habitantes de Tierra Firme e islas inmediatas. ━

2 Los densos textos colombinos y vespucianos acerca del cuerpo fueron mucho más aleccionadores que las descripciones corpóreas en relaciones de viajes posteriores o en algunas de las visiones sesgadas por lo pecaminoso de sacerdotes misioneros. Revelador fue el primer impacto sensorial, en su pleno esplendor, con las imágenes observadas en Trinidad, Paria, golfo de Venezuela y Guayana, que culmina en los espacios litorales meridionales, hoy de Guyana, Surinam, Guayana Francesa y norte brasileño, superando el estereotipo del áspero y desapacible «salvaje» hirsuto, al cual nos hemos referido con anterioridad. ━

3 Mujeres y hombres indígenas fueron observados a través de la percepción y los prejuicios propios del tiempo histórico de finales del siglo XVI. La positiva y sensual percepción colombina y vespuciana no corresponde en ningún caso a miradas cándidas o inocentes, aunque fue real el maravillar de sus ojos ante los primeros contactos visuales. ━

4 En los dos viajes anteriores Cristóbal Colón había descrito someramente en su *Diario* la desnudez, el color, lo lampiño y la hermosura del cuerpo de los indígenas taínos que poblaban las islas antillanas. En su percepción dejó al margen toda restricción moral vinculada al pudor cristiano. En su tercer viaje, al arribar a Trinidad y Tierra de Gracia, amplía sus entusiasmos anteriores. ━

5 Desde el primer encuentro visual en el Encuentro el 3 de agosto de 1498, Colón quedó estupefacto al observar el color, el cabello y la apariencia física de los indígenas trinitarios, puesto que siguiendo cuidadosamente la ruta al occidente del paralelo de Sierra Lioa, Sierra Leona, esperaba encontrar negros u orientales. Su relato no deja dudas: «y ellos todos mancebos de muy linda dispusición y no negros, salvo más blancos que otros que aya visto en las Indias, y de muy lindo gesto y fermosos cuerpos y los cavellos llanos y largos, cortados a la guisa de Castilla» (528). La sensibilidad ante la blancura de los indígenas representaba para Colón y sus compañeros una singular referencia estética, el mayor elogio que se podía hacer por los europeos en aquellos tiempos ante el color de la beldad corporal. ━

6 Este descubrimiento del cuerpo se afianza en la sensibilidad colombina al caracterizar a los indígenas parianos que encuentran distintos y superiores a los aborígenes de las islas antillanas anteriormente descubiertas, exponiendo la gallardía de hombres y mujeres de tez clara, con cabellos largos y lisos, cuerpos esbeltos, de linda estatura y de muy buen parecer. Entre otros muchos casos, son directas sus menciones a que estos parianos son más blancos que otras gentes que había visto en **todas** las Indias (529). Incluso, en palabras transmitidas por Hernando Colón, la gente pariana «parecía ser más tratable y sagaz que la de La Española» (530). En efecto, su padre los había calificado como «gente más astuta y de mayor ingenio, y no cobardes» (531). ━

7 Mención especial merece el descubrimiento de la beldad de los desnudos cuerpos de los aborígenes parianos: «Son de muy linda estatura y todos

(528) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 371.

(529) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 378.

(530) Hernando Colón, op. cit., *pág.* 226.

(531) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 378.

sobrecrecidos; traen el miembro genital y atado y cubierto, y las mujeres van todas desnudas, como sus madres las parieron»[532]. Fue un fuerte impacto que recibieron estos navegantes que venían acostumbrados al atuendo mediterráneo de toscas sayas, donde la desnudez se debía cubrir totalmente por oscuros y pesados vestidos, e incluso se mantenía vigente en la Península Ibérica que en la noche de bodas se debían utilizar sayales livianos con adecuados agujeros. Más aún, a finales del siglo xv, los cristianos viejos andaluces miraban con suspicacia a toda una serie de refinadas prácticas consideradas sospechosas, como bañarse y practicar la higiene corporal[533]. ▬

8 La mayoría de los navegantes que no había participado en los dos primeros viajes de Colón, desconocía la saludable naturalidad que mostraban los cuerpos de mujeres y hombres indígenas antillanos. Recordemos además que pocos días antes habían contemplado los despojos vivientes de los leprosos de Cabo Verde, que habían llegado hasta el borde de los bajeles, y algo más de dos meses los cuerpos deformados por la mala nutrición y la artritis en las barriadas portuarias andaluzas. El contacto de la tripulación colombina con los leprosos de la isla Buenavista está relatado por Hernando Colón: «Siguiendo su rumbo, el miércoles, 27 de junio, vió la isla de la Sal, que es una de las islas de Cabo Verde. Pasando junto a ella, fue a otra que se llama de Buenavista, nombre ciertamente alejado de la verdad, pues es triste y pobre. En ésta echó las anclas en un puerto, a la parte del Oeste, junto a una isleta que hay allí, cerca de seis o siete casas de los que habitan aquella isla, y de leprosos que allí van para curarse de su enfermedad. Y así como los navegantes se regocijan descubriendo tierra, tanto se alegran y gozan los infelices que allí habitan, cuando ven algún navío, por lo cual, muy luego fueron a la playa para hablar con los de las barcas que el Almirante mandó a tierra para proveerse de agua y sal»[534]. ▬

9 El agobio psíquico ante la visión aplastante de paisajes áridos, pobres y tristes y el horror de cuerpos estragados se borró ante la visión del fulgor de los cuerpos trinitarios y parianos. Compartimos la aguda interpretación de Abel Posse sobre el estupor de los descubridores: «En Europa no se veían cuerpos desnudos desde la conversión de Constantino al cristianismo. Desde entonces la túnica vaporosa, los baños de vapor y las playas quedaban deshabitados. La desnudez ingresa como signo evidente de pecado»[535]. Sin duda, muchos expedicionarios se libraron en las playas parianas de la represión sexual dominante en la Península Ibérica. ▬

10 En este contexto se explica la importancia del lenguaje gestual. Lo que lleva a Colón a afirmar que los indígenas son gente de muy buena conversación, así lo muestran sus gestos y movimientos o meneos. Insiste que son de «muy lindos gestos»[536]. A ello hay que agregar el gran disfrute sensual por el descubrimiento de los perfumes corpóreos naturales de estos indígenas que recurrían cotidianamente al baño. Hábito que no era compartido por los navegantes, acostumbrados a los efluvios malsanos de las carabelas. Este detalle no debió pasar desapercibido en especial por Colón, quien disfrutaba de un excepcional sentido del olfato. Asimismo, en contrapartida, los navegantes colombinos quedaron impactados con el sentido olfativo de los indígenas parianos, puesto que no sólo olían las ropas de los exploradores españoles, sino también su cuerpo. ▬

11 Precisas y evocadoras son las indicaciones acerca de la sensualidad del cuerpo en la expedición de Ojeda, La Cosa y Vespucio en 1499: al entrar al golfo de Coquibacoa, que bautizaron como golfo de Venezuela, derivan

(532) Visión colombina transcrita por Las Casas, op. cit., tomo i, *pág.* 536.

(533) Bernard Vincent, ***Andalucía oriental moderna***, ensayo en la obra colectiva *Los Andaluces*, presentada por Alfonso Berlanga, Ediciones Istmo, Madrid, 1980, *pág.* 121.

(534) Hernando Colón, op. cit., *págs.* 117-118. En esta isleta se concentraban en seis o siete casas leprosos de la metrópoli portuguesa que venían allí a bañarse en sangre de tortugas marinas, lo que se reputaba como un tratamiento eficaz contra esta enfermedad. Ver Las Casas, op. cit., tomo i, *pág.* 523.

(535) Abel Posse, ***El descomunal viaje del descubrimiento de América (y de Europa)***, ensayo en la obra colectiva de Fernández Sánchez Dragó y otros autores, *Finisterre. Sobre viajes, travesías, navegaciones y naufragios*, editorial Planeta, Barcelona, 1984, *pág.* 120.

(536) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 374.

a lo que denominan lago de San Bartolomé, aparentemente lago Maracaibo, en el que se duda que penetraron, puesto que varios tratadistas suponen que el topónimo de lago de San Bartolomé correspondería más bien al golfete de Coro, donde capturaron algunas indígenas de notable belleza y disposición (537). ▬

12 Américo Vespucio en su carta a Lorenzo de Medici, desde Sevilla, el 18 de julio de 1500 proporciona detalles específicos del desnudo caribeño en su primera visión de isla de Trinidad: «y cuando estuvimos cerca de ella, vimos mucha gente en la orilla del mar, que nos estaba mirando como cosa de maravilla; y surgimos junto a la tierra obra de una milla, y equipamos los botes, y fuimos a tierra 22 hombres bien armados; y la gente como nos vio saltar a tierra, y conoció que éramos gente diferente de su naturaleza, porque ellos no tienen barba alguna, ni visten ningún traje, así los hombres como las mujeres, que como salieron del vientre de su madre, así van, que no se cubren vergüenza ninguna, y así por la diferencia del color, porque ellos son de color como pardo o leonardo y nosotros blancos, de modo que teniendo miedo de nosotros, todos se metieron en el bosque, y con gran trabajo por medio de señales les dimos confianza y platicamos con ellos. Y encontramos que eran de una generación que se dicen ‹canibales›» (538). Más adelante reitera que estos indígenas caribes «son gente de gentil disposición y de buena estatura; van del todo desnudos» (539). ▬

13 Vespucio es inequívoco en señalar el impacto que le produjo la beldad corporal y candidez de los aborígenes del litoral caribeño al occidente de Paria: «Salimos de este golfo, y fuimos a lo largo de la tierra, y siempre veíamos muchísima gente, y cuando teníamos oportunidad tratábamos con ellos, y nos daban de lo que tenían y todo lo que les pedíamos. Todos van desnudos como nacieron sin tener ninguna vergüenza; que si yo hubiese de contar cumplidamente cuan poca vergüenza tienen, sería entrar en cosa deshonesta, y es mejor callarla» (540). ▬

14 Ello es planteado, asimismo, en islas antillanas más septentrionales al litoral venezolano: «y acordamos dirigirnos hacia el norte, donde encontramos infinitísima gente, y descubrimos más de 1000 islas y la mayor parte habitadas, y siempre gente desnuda, y toda era gente miedosa y de poco valor, y *hacíamos de ella lo que queríamos*» (541). ▬

15 La sensibilidad de Colón y Vespucio ante la desnudez de los indígenas es reveladora acerca del estado de candidez que les atribuyeron. La inocencia de estas gentes que habitaban islas y litorales continentales fue asociada además a su carencia de agresividad. La percepción vespuciana es abusiva al afirmar que *hacíamos de ella lo que queríamos*. Este sorprendente pacifismo asombraba a los europeos, posibilitándoles el abuso y los deleites carnales obligados, creándoles en su imaginario la intuición de dominación absoluta del otro, a través del forzamiento. En el ideal masculino del siglo XV seguía siendo fundamental la percepción medieval de masculinidad, entre cuyas virtudes destacaba el coraje guerrero, sacralizándose las prácticas de fuerza y tolerándose la propensión a la lascivia. ▬

16 Estas primeras percepciones de indígenas inocentes e inofensivos va cambiando rápidamente, conforme a que los europeos encontraban nuevas etnias que defendían ferozmente su integridad personal. Los caribes, agresivos y de costumbres cruentas, trastornaron las imágenes iniciales. Aparecen como gentes sin miedo. En siglos posteriores se reconoce su beldad corporal, como se aprecia en los rasgos de los indígenas en grabados de Bellin en 1763, de Stedman en 1799 y otros. ▬

(537) Martín Fernández de Navarrete, *Viajes de los españoles por la Costa de Paria*, Madrid, Espasa Calpe, 1923, *pág.* 8.

(538) Vespucci, op. cit., carta desde Sevilla el 18 de julio de 1500 a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici, *pág.* 57.

(539) Vespucci, op. cit., *pág.* 58.

(540) Vespucci, op. cit., *pág.* 59.

(541) Vespucci, op. cit., *pág.* 62. Subrayado nuestro.

17 La belleza de la mujer aborigen deja prendados a la gran mayoría de los conquistadores europeos. A los enamoramientos ya citados de mujeres guajiras de Alonso de Ojeda y compañeros de expediciones españolas, se suceden múltiples encantamientos en conquistadores alemanes y florentinos. En el caso de Cey abundan las referencias pícaras, mientras que Nicolás Federmann señala con arrobamiento las mujeres caquetías del valle del río Yaracuy: «Especialmente las mujeres son muy bellas, por lo que llamamos a este valle y provincia, que los indios llaman Vararida, el valle de las Damas, que quiere decir en alemán el valle de las mujeres…» (542).

18 Habitualmente los contactos ocasionales con compañeras sentimentales aborígenes derivaban en amancebamientos, como se registraba, entre otros muchos casos, en las huestes de los Welser, especialmente en referencia a Nicolás Federmann y sus compañeros: «Se le inculpa de haber llevado en sus expediciones a una hija del cacique de Guavarna, ‹la cual llevaba consigo y es público y notorio que se echaba con ella›». Otros testigos le achacan que en sus expediciones llevaba generalmente a los principales caciques, «con codicia de llevar sus hijas y mujeres, porque eran hermosas», matando algunos indios para aprovecharse de sus mujeres. Muchos testigos declaraban que no castigaba a los que blasfemaban, ni a los amancebados. Al contrario. «Era muy público y notorio haber en el campo personas que se echaban con indias infieles.» (543)



LÁM. 121 Indias reclinadas, *Gazzetiere Americano, II*, 1763, VOL. I, portada, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

19 En este contexto los placeres del cuerpo eran disfrutados sin gran sentimiento de culpabilidad, en ningún caso hay constancias de rechazo y/o extremada escrupulosidad étnica o religiosa. Historiadores modernos, como Bartolomé Bennassar en su *Historia de los españoles*, hacen justicia respecto al pretendido horror al cuerpo que sentían los españoles en el Siglo de Oro: «Disponemos de muchos testimonios que ponen en evidencia una cierta relajación sexual a la rigidez de la moral tridentina. Si bien es cierto que los órganos sexuales recibían en los textos el calificativo de ‹partes vergonzosas›, habría que analizar el sentido exacto de ‹vergonzoso› y la causa de que se sustituyera por ‹vergüenzas› la expresión ‹partes vergonzosas›, ya que viene a ser lo contrario» (544).

20 En pocos años todo había cambiado. Los recatos en el vestir se abandonaban en el ardiente trópico y los amantes hacían el amor en total desnudez. En el ámbito editorial se lucían espléndidas figuras de indígenas en su plena desnudez, inclusive adulterándose sus rasgos étnicos con retoques neoclásicos, como se aprecia en los grabados de Liberio de Niccolo Garrini, en ediciones alemanas y en la portada en 1763 del *Gazzetiere Americano*. La auténtica beldad corporal quedó inmortalizada en la ilustración del juego de pelota de la nación otomaca, depositada en el Real Jardín Botánico de Madrid.

21 Esta atracción corporal de la mujer indígena no suponía en ningún caso una merma en la sinceridad religiosa, ni era percibida como pecaminosa. Ello explica la absoluta tolerancia de la censura eclesiástica ante escabrosas descripciones de las partes pudendas de mujeres y hombres indígenas realizadas en diversas obras misionales y en enseriados cronistas. Abundan los detalles de adminículos íntimos, como se lee en la obra de Galeotto Cey: «Todos los indios e indias de este país y Tierra Firme de Indias van desnudos, sin cosa alguna de vestido, máxime en los países cálidos. Lleva la mayor parte de ellos, como aquellos de la gobernación de Venezuela donde nosotros estuvimos establecidos, y de la provincia de Cubagua, y se puede decir la mayor parte de los indios, el miembro

(542) Nicolás Federmann, *Historia Indiana*, Academia Colombiana de Historia, Talleres Aro, Madrid, 1958, *págs.* 225-226.

(543) Friede, op. cit., *págs.* 292-293.

(544) Bennassar, op. cit., tomo I, *págs.* 479-480.

viril metido en un calabacín de poco menos de un palmo de largo, grueso casi en proporción al falo, y con un hilo se lo amarran al cuerpo sobre las caderas, de modo que les sirve de bragueta, aunque los testículos quedan fuera. Todo el resto llevan desnudo y los calabacines son de la hechura que veréis al margen y rectos, aunque en las montañas donde habitamos hacia levante, los indios que están asentados sobre el río que llaman Acarigua, llevan estos calabacines torcidos hacia arriba a manera de cuernos… Pero para no crear confusión antes diré de la nación caquetía, que solamente llevan el calabacín largo y derecho» (545).

22 A su vez, Gonzalo Fernández de Oviedo, informado por el obispo Rodrigo de Bastidas *como testigo de vista y de tanta autoridad*, se explaya en la descripción de las sutiles coberturas del encanto corporal femenino indígena caquetío en párrafos no exentos de picardía irónica, insistiendo en la guarda de su virginidad, mucho más severa que en Europa: «Las mugeres traen unas bragas, que es una mantilleja ó trapo de algodón tan ancho como dos palmos, é mas ó menos, prendido en una cuerda que se ciñen: é aquel trapo baxa sobre las nalgas, é métenlo entre las piernas, é súbenlo á prender en la mesma cintura. Assi que atapa sus vergüencas y el vientre, y todo lo restante del cuerpo es desnudo; pero las mugeres que son doncellas é no han conoscido varon, é para que se conozca su virginidad, hacen assi. Traen las bragas como las otras mugeres, y échanse al cuello una cuerda, y los cabos della tómanlos adelante é crúzanlos en la boca del estómago, y desde allí el uno va á se atar al hilo de la cintura en el lado izquierdo ó cadera, y el otro en la otra cadera é hilo mesmo de la cintura: assi que, el que vino desde el hombro derecho, se ata en la parte siniestra, y el del hombro siniestro en la parte ó cadera derecha. Y ponen otro hilo por detrás atado al cuello (digo en el hilo que es dicho), é baxa derecho por la canal de las espaldas, é atájase en el hilo de la cintura ques dicho, en que anda aquella su braga; y es tan cierta señal de ser virgen la moza ó muger que esta insinia trae, que indubitadamente ninguna otra le trae, y mas segura prenda de la pudicicia de aquella gente bestial, que la que entre los chripstianos é otras naciones de Europa ni de Assia é de África fingen las que doncellas se llaman. É por ser mejor entendido he querido pintar estas mugeres ó doncellas vírgines, pues que por nuestros pecados mas fiel guarda son estos hilos destas indias para su abono, que en nuestra Europa las clausuras y porteros que algunas mugeres muy estimadas tienen. Y estas de acá, andándose por el campo y siendo su propria voluntad su guarda, basta este hilo ques dicho para conservar su honra é crédito, é por ninguna manera se le osaria poner muger que corrupta fuesse» (546).

23 El poder sentimental a través de tratos ilícitos y habituales entre mujeres indígenas y hombres europeos, acrecentado ulteriormente con la proveniencia de mujeres negras afroamericanas y diversos tipos de mestizaje, ayudan a entender que desde el temprano siglo XVI se sucedan en las islas de Cubagua y Margarita y en el litoral colonizado múltiples cédulas reales obligando a los hombres españoles radicados allí a traer a sus esposas de España. Resultan patéticas las peticiones de las esposas canarias y peninsulares abandonadas, lo que posibilitará en futuras cartografías los espacios e isócronas de la pérdida del atractivo conyugal. Entre muchos de estos reclamos hemos escogido uno incluido en Cédula Real fechada en Madrid el 11 de marzo de 1536 dirigida al lugarteniente del gobernador de Cubagua: «Por parte de Isabel Bernal, muger de Fernando Gallego, vecina de la cibdad de Sevilla, me ha sido hecha relación que podrá haber

(545) Cey, op. cit., *pág.* 101.

(546) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *págs.* 93-94.



LÁM. 122 Indígenas guayaneses y biodiversidad en las cercanías del Orinoco, S. Bellin, *Description Geographique de la Guiane,* 1763, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

siete años quel dicho su marido se fue a esa isla, e que siempre ha escripto que en el primero navío se quiere venir y no lo pone por obra, antes ha tress años que no envía por mercaderías a la dicha cibdad de Sevilla, como solía hazer antes, (e) tiene acá ciertos pleitos, que a cabsa dellos e de no tener con qué se sustentar padece mucho trabajo y necesidad, a me suplicado vos mandase que conpeliésedes al dicho su marido a que en el primero navío partiese para estos reinos desa isla (e) viniese a hazer vida con la dicha su muger, o como la mi merced fuese; por ende yo vos mando que, luego que con esta mi carta fuéredes requerido, hagáis notificar al dicho Hernando Gallego a que dentro de un año primero siguiente venga por la dicha Isabel Bernal, su muger, para la llevar a esa isla o a hazer vida con ella, o dé razón porqué así no lo puede hazer cumplir, e la dicha notificación, juntamente con su respuesta, la embiad ante los del nuestro consejo de las Indias, para que, por ellos vista, se provea lo que convenga y sea justicia, e compeleréisle a que en el primero navío que desa isla partiere para estos nuestros reinos embíe a la dicha Isabel Bernal, su muger, la cantidad que a vos pareciere, para que, entretanto quél la lleva, se pueda sustentar» (547). —

24 Ha sido expuesta excelentemente la persistencia durante todo el período de la Venezuela Hispánica del abandono de la vida en pareja formal por parte del hombre peninsular y canario. El asunto de los casamientos ultramarinos fue un problema recurrente en los documentos judiciales y eclesiásticos de la época y su solución no fue fácil. En los hechos se transgredió la legalidad formal y la gran mayoría de estos hombres jamás regresó al lar hispánico ni se ocupó de esposa e hijos, terminando en concubinato con mujeres indígenas o de otras proveniencias (548). —

25 El atractivo corporal de la mujer indígena tuvo absoluta continuidad durante los siglos coloniales. Panorama que condujo a extravíos y escándalos, como los registrados en 1765 con don Juan Vicente Bolívar y Ponte, cuando se hallaba ejerciendo el cargo de Teniente Justicia Mayor en el pueblo de San Mateo, siendo calificado como un provocador de mujeres al utilizar su poder social y su cargo para presionar a las jóvenes indígenas de doctrina para satisfacer sus apetitos lascivosos (549). Ello no era excepcional, puesto que a los pocos años en 1780 el obispo Mariano Martí anotaba en su libro personal que don Juan Perdomo, Teniente Justicia Mayor del pueblo de La Victoria : «Es hombre laxo y desordenado, pues ha tenido retosos, tactos o ósculos impuros con mujeres. Estos tactos impuros los ha tenido con quatro indias solteras de Doctrina. Las dos son hermanas y las otras dos también son hermanas» (550). —

26 En el siglo XIX seguía causando admiración la belleza de la mujer indígena, lo que se aprecia en ilustraciones de viajeros en la Venezuela profunda, como las proporcionadas de indígenas piaroas y maquiritares por Chaffanjon. En el siglo pasado, en 1959, se realizó la exposición denominada *Los Desnudos* en el Museo de Bellas Artes de Caracas, donde se exhibieron fotografías documentales de varias tribus indígenas de las cabeceras del río Orinoco. Entre estas fotografías del explorador Alfredo Boeldeke destacaban las bellezas de indígenas maquiritares y de otras varias tribus indígenas venezolanas, parcialmente desconocidas para esa época en los parajes del río Cuchivero y las cabeceras de los ríos Ventuari, Orinoco, Mavaca, Padamo, Metacuni y Manaviche. —

(547) Cedulario Cubagua, op. cit., Cédula 243. La Reina, Madrid, 11 marzo 1536, tomo II, *págs.* 43-44.

(548) José Ángel Rodríguez, *Babilonia de Pecados*... Comisión de Estudios de Postgrado, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, Alfadil Ediciones, Caracas, 1988, *págs.* 40-44.

(549) Carlos F. Duarte, *La vida cotidiana en Venezuela durante el Período Hispánico*, Fundación Cisneros, Caracas, 2001, tomo I, *págs.* 214-220.

(550) Obispo Mariano Marti, *Documentos relativos a su visita Pastoral de la Diócesis de Caracas. 1771-1784*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, ***Libro Personal***, tomo II, *pág.* 201. Duarte, op. cit., tomo I, *pág.* 220, hace referencia a ello.

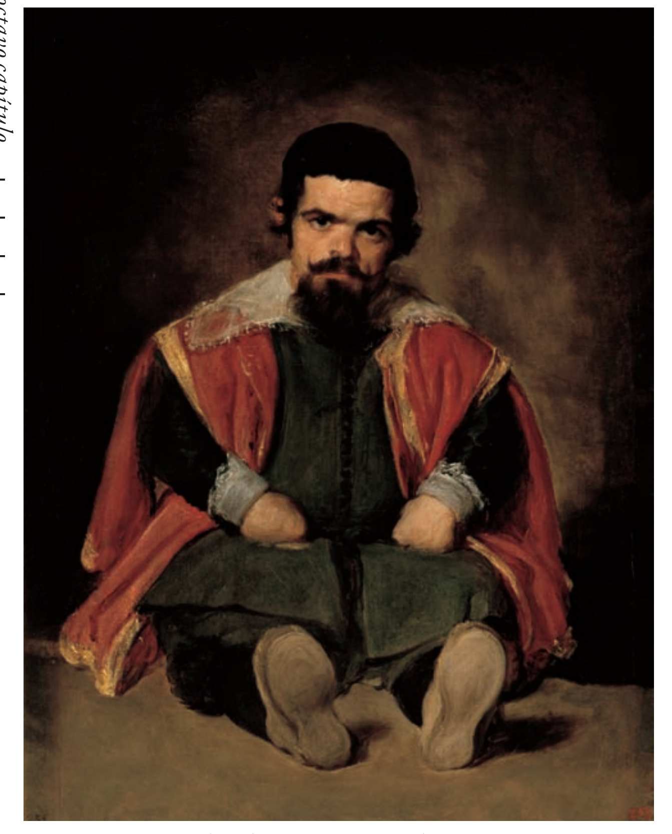
La sensibilidad ante la talla y lo descomunal: a la búsqueda de monstruos, gigantes y enanos



capítulo decimoctavo

LÁM. 123 Hombre sin cabeza, con rostro en el pecho, Girolamo Benzoni, *Americae Pars Quarta,* ilustraciones de Theodoro de Bry, 1599.

LÁM. 124 Hombre sin cabeza, con rostro en el pecho, Juan de Mandavila, *Libro de las maravillas del mundo*, 1521, edición facsimilar de Gonzalo Santoja, Visor Libros, Madrid, 1984, *pág*.. 130, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 125 Diego Acedo «El Primo», Diego Rodríguez de Silva y Velázquez, óleo sobre tela. 1644, 107 x 82 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid.



LÁM. 126 Sebastián de Morra, Diego Rodríguez de Silva y Velázquez, óleo sobre tela, 1645, 106,5 x 81,5 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid.

1 En las cortes europeas de los siglos XV, XVI *y* XVII existía una gran fascinación en poseer seres que entretuvieran por su aspecto descomunal. Lo extraordinario, lo monstruoso, lo enorme o lo mínimo, atraían por su excepcionalidad. Estos seres por su improporción hacían posible que, por contraste con la normalidad corpórea, se percibiera mejor la proporción y la hermosura de quienes los rodeaban. Reyes, príncipes, infantas, nobles y cortesanos, a su lado parecían aún más majestuosos, agraciados y de buen parecer.

2 En el lenguaje de la época los monstruos no eran sólo seres fantásticos que causaban espanto. El imaginario se plasmaba en la vida real de aquellos siglos en atracción hacia gente excesivamente grande o pequeña de talla, o que fuera extraordinaria, descomunal, que saliera de lo común, en cualquier aspecto corpóreo. Al tener estas características anormales e infrecuentes el ser monstruoso se transmutaba en el sentimiento de los ambientes palaciegos en un ser prodigioso.

3 En Europa estos seres fuera de lo común eran conceptuados como mujeres y hombres fascinantes. Erica Tietze-Conrat expresó estupendamente la gran significación del papel de enanos y bufones, de delimitaciones difícil e imprecisas, en el arte del mundo clásico y en la esfera de la cultura europea. Sorprende la cuantía de artistas renombrados produciendo cuadros y otras obras de arte que engalanardonaban con figuras de enanos y formas grotescas las cortes europeas (551). En Castilla y Aragón también tuvieron gran importancia en sus respectivas cortes y palacios de la nobleza. El exótico gusto por las maravillas corporales, siguiendo los relatos de Juan de Mandavila, difundidos ampliamente en la península en varias ediciones latinas y en castellano (552), dominó en el coleccionismo monárquico a partir del siglo XV extendiéndose a los siglos XVI *y* XVII (553).

4 Especialmente buscados eran los gigantes y los enanos, como lo refería en 1643 el tratadista jesuita Juan Eusebio Nieremberg en su libro *Curiosa y oculta filosofía*, debido a que hacían posible que «entre demasía y mengua se divisara mejor la hermosura y proporción de lo que es cabal» (554). Esta sensibilidad de la improporción se expresó continuamente en las obras de arte españolas.

5 Diego de Velázquez pintó admirables cuadros no sólo de obesos personajes deformes, sino también gigantas de postín y enanos de gran poder en la corte de los Austria. Entre ellos a don Sebastián de Morra en 1645 y a don Diego de Acedo, denominado *el Primo*, tratamiento que daba el rey a los grandes de España en encuentros públicos y documentos oficiales (555). ¡Cruel ironía e insensibilidad en este apelativo de un grande para un hombre pequeño!

6 Reyes y aristócratas siempre tenían cerca de sí a enanos y enanas, la mayoría de los cuales actuaban como bufones. Acompañaban a los reyes a los actos públicos más importantes. Está registrado que Velázquez pintó el estupendo cuadro de don Diego de Acedo en 1644, en Fraga, durante la jornada que Felipe IV hizo a la frontera de Aragón. Felipe II había marchado a Portugal en el siglo anterior con su divertida corte de enanas y enanos (556). Estremece el contemplar tres enanos bellamente vestidos con traje de corte en el palco real en el revelador y patético cuadro pintado en 1680 por Francisco Rizi sobre el rey Carlos II esperando un Auto de Fe en la Plaza Mayor de Madrid ante penitenciados por el tribunal de la Inquisición (557).

7 Gigantes, enanos, monstruos, truhanes, se reclutaban para palacios y residencias nobiliarias en hospitales, casas de locos y cárceles de diversas

(551) Erica Tietze-Conrat, *Dwarfs and jesters in art*, Phaidon Publishers Inc., London, 1957. Incluye excelentes reproducciones escogidas con notas ilustrativas, *págs.* 85-111.

(552) Hay ediciones españolas en 1521 *y* 1525 de la obra de Juan de Mandavila, *Libro de las maravillas del mundo*. Asimismo, circulaba la versión en latín *De Mirabilibus Mundi*.

(553) Excelente desarrollo del tema en Fernando Bouza, *Locos, enanos y hombres de placer en la corte de los Austrias*, Ediciones Temas de Hoy, Madrid, 1991.

(554) Juan Eusebio Nieremberg, *Curiosa y oculta filosofía*, Madrid, *pág.* 91. Citado por Bouza, op. cit., *pág.* 18.

(555) Bouza, op. cit., *pág.* 27.

(556) Bouza, op. cit., *pág.* 87.

(557) Tietze-Conrat, op. cit., *págs.* 15, 89.

ciudades españolas. Sin embargo, ante la creciente demanda de reyes y aristócratas, no bastaban los originarios de la península y debían importarse desde Flandes, Polonia, Lituania y otros sitios. Su precio siempre estaba en alza. Por ello, estos seres públicamente infamados tenían gran estimación, convirtiéndose en opulentas moradas palaciegas en objetos corpóreos preciosos de alto precio.

8 No es casual que Cristóbal Colón informe en su carta a Luis de Santángel a la llegada de sus descubrimientos, lo mismo que en otra dirigida a Gabriel Sánchez, tesorero de Aragón, que «en estas islas fasta aquí no he hallado ombres mostrudos, como muchos pensavan… Así que mostruos no he hallado ni noticia…» (558). En el caso de la arribada a Tierra de Gracia no dio detalles al respecto.

9 Sin embargo, ello seguía estando presente en el imaginario y en la codicia de los monarcas de Castilla y Aragón, una de cuyas principales motivaciones en los descubrimientos se expresaba en la obtención de los valiosos monstruos. Ello es comprobado por el énfasis que se da para conseguirlos en las primeras capitulaciones para descubrimientos en el territorio que correspondería a la Venezuela Hispánica. En la Capitulación del 6 de junio de 1499 con Vicente Yáñez Pinzón se especifica que sacado el quinto real le pertenecían: «vos fasemos merced de toda manera desclavos negros o loros o otros de los que en españa son tenidos por esclavos e que por razon lo deven ser e asy mismo mostruos» (559). Similares términos en lo referente al encuentro y recogida de monstruos se expresa en la Capitulación del 5 de junio de 1500 a Rodrigo de Bastidas (560).

10 Desconocida es la primera capitulación con Alonso de Ojeda para su exploración de 1499, aunque se puede conjeturar con grandes posibilidades de acierto que allí habría mención a la recogida de monstruos, lo que sí se señala en la segunda capitulación que se realizó el 8 de junio de 1500 al indicarse inequívocamente la mención a la traída de «mostros, animales o aves de cualquier naturaleza o cualquier calidad o forma que sean», prohibiéndosele en cambio traer esclavos (561).

11 En este contexto se explican las expectativas comerciales de Américo Vespucio al encontrar pretendidos gigantes en el territorio que hoy se expresa como isla de Curazao. Más aún, planteó secuestrar algunas de las gigantes para llevárselas como regalo a los monarcas españoles. Los sentimientos de Américo Vespucio quedaron testimoniados en su carta del 18 de julio de 1500 a Lorenzo de Medici en referencia a la **Isla de los Gigantes**: «Y navegando así, llegamos a una isla, que estaba lejos de la tierra firme a 15 leguas, y como al llegar no vimos gente y pareciéndonos la isla de buena disposición, acordamos ir a tentarla; y bajamos a tierra 11 hombres, y encontramos un camino y nos pusimos a andar por él 2 leguas y media tierra adentro, y hallamos una población de obra de 12 casas, en donde no encontramos más que 7 mujeres de tan gran estatura que no había ninguna de ellas que no fuese más alta que yo un palmo y medio. Y como nos vieron, tuvieron gran miedo de nosotros, y la principal de ellas, que por cierto era una mujer discreta, con señales nos llevó a una casa y nos hizo dar algo para refrescar; y nosotros, viendo a mujeres tan grandes, acordamos raptar dos de ellas, que eran jóvenes de 15 años, para hacer un regalo a estos Reyes, pues sin duda eran criaturas que excedían la estatura de los hombres comunes. Y mientras que estábamos en esto, llegaron 36 hombres y entraron en la casa donde estábamos bebiendo, y eran de estatura tan elevada que cada uno de ellos era de rodillas más alto que yo de pie: en conclusión eran de estatura gigantes,

(558) Carta de Colón a Luis de Santángel, 15 febrero 1493, en *Cristóbal Colón, textos y documentos completos*, op. cit., *pág.* 224. Existe una carta muy similar dirigida a Gabriel Sánchez, tesorero de Aragón.

(559) Capitulación de Juan de Fonseca con Vicente Yáñez Pinzón, op. cit., *pág.* 747.

(560) Asiento de la Corona con Rodrigo de Bastidas, op. cit., *pág.* 2.

(561) Asiento hecho con Alonso de Ojeda, Granada, 28 julio 1500, documento núm. 10 en M. Fernández de Navarrete, *Viajes por la costa de Paria*, op. cit., *pág.* 99.

según el tamaño y proporción del cuerpo, que correspondía con su altura; que cada una de las mujeres parecía una Pentesilea, y los hombres Anteos; y al entrar, algunos de los nuestros tuvieron tanto miedo que aún hoy no se sienten seguros. Tenían arcos y flechas y palos grandísimos en forma de espadas, y como nos vieron de estatura pequeña, comenzaron a hablar con nosotros para saber quiénes éramos y de dónde veníamos, y nosotros manteniéndonos tranquilos por amor de la paz, contestábamos por señales que éramos gente de paz, y que íbamos a ver el mundo» [562].

12 Ello quedó registrado en la toponimia, puesto que en el Planisferio de La Cosa se señala como Isla de Gigantes a la que corresponde a Curazao. Esta apelación de gigantes no fue una fantasía vespuciana con presencia de dantescos **hombres Anteos y mujeres Pentesileas**, puesto que han sido localizados por arqueólogos en Aruba restos de indígenas con alturas promedio de 1,80 m, superior a la de los españoles de la época del descubrimiento con alturas promedio de sólo 1,62 m [563]. El mismo Vespucio en su carta a Soderini señala que la estatura de estos indígenas grandísimos era comparable, aunque de mejores proporciones, a la de su coterráneo florentino Franceso degli Albizzi [564]. En los testimonios de los miembros de su tripulación siempre hay mención a las «islas de los Gigantes».

13 Esta primera referencia a la presencia de gigantes en las Antillas no parece haber tenido un eco de importancia en España, tanto más que no se condujo ninguno de ellos a la metrópoli. En cambio, tuvo amplia difusión el mito de los gigantes patagones en América Austral, difundido por el italiano Antonio Pigafetta en su relato del encuentro con altos indígenas tehuelches en la expedición de Magallanes [565]. Con toda seguridad los exploradores de las serranías y cabeceras del río Cuchivero habrán observado indígenas gigantescos en el grupo norte de los panares, donde muy a menudo se encuentran hombres de una estatura de 1,90 metros. La demanda de gigantes del Nuevo Mundo para la corte española se materializó muy posteriormente, cuando en 1679 en su *Viaje por España* la condesa francesa d'Aulnoy cuenta que a Mariana de Austria, «le presentaron una giganta procedente de las Indias y en cuanto la vio la hizo retirar porque le daba miedo. Sus damas quisieron que danzara semejante coloso, que sostenía en cada mano una enana que tocaba las castañuelas y la pandereta» [566].

14 Enanas y enanos eran aún más requeridos por la fascinación de su talla mínima e ingenio mordaz. El papel de estas personas pequeñas en entretenimientos cortesanos y acompañantes de infantes niños los hacía sumamente valiosos. Asimismo, eran exhibidos por diversión enjaulados en ciudades y pueblos españoles, sucediéndose sentimientos encontrados, lo que se registraba en 1543 al señalarse el caso de un hombrecillo pigmeo de 30 años y de no más de tres palmos de altura exhibido por unos portugueses en Castilla: «ganaban con él largamente los que le traían porque todos deseaban ver cosa tan monstruosa. El pobre enano tenía buena razón y discurso, y sólo algunas veces se le veía lamentarse y llorar cuando se burlaban de él» [567].

15 El excesivo gusto y alto precio por la posesión de enanos debió incidir en su búsqueda por el conquistador Nicolás Federmann. La fama de indígenas ayamanes como enanos le despertó su curiosidad a los pocos meses de haber arribado a Coro en 1530. En septiembre llega desde Coro al territorio de los **xideharas**, jiraharas, culminando su incursión en el pueblo de Hittoua, desde donde comenzaba el territorio de los ayamanes,

(562) Vespucci, op. cit., carta desde Sevilla a Lorenzo de Medici el 18 de julio de 1500, *págs.* **60-61**.

(563) Hermann González, op. cit., *págs.* **183-184**. La mención de Vespucci en op. cit., *pág.* **61**.

(564) Carta de Américo Vespucio a Pier Soderini, 4 *o* 10 de septiembre 1504, en Vespucci, op. cit., *pág.* **124**.

(565) Antonio Pigafetta, *Primer viaje en torno del Globo*, Editorial Francisco de Aguirre, Buenos Aires, 1970. La mención a aborígenes de gigantesca estatura y gigantes en las *págs.* **21, 24, 26, 29, 38**.

(566) Bouza, op. cit., *pág.* **187**. Da la referencia al testimonio de la condesa d'Aulnoy.

(567) Fray Prudencio de Sandoval, *Historia del emperador Carlos V*, Madrid, 1956, tomo III, *pág.* **171**. Citado por Bouza, op. cit., *pág.* **60**.

divididos en dos grupos: los mezclados con **xideharas**, que habitaban ambas vertientes del río Tocuyo, y los que se conservaban sin cruce, los **ayamanes enanos**, que habitaban la sierra de Matatere. En esta zona transicional de Hittoua, al norte del río Tocuyo, en el campamento de Federmann se tuvo el primer contacto con la etnia ayamana, donde reconoció a los primeros enanos: «llegaron hacia las ocho de la mañana un **cacique** y sesenta hombres y mujeres sin armas, como acostumbraban cuando querían demostrar que eran amigos. Y aunque este **cacique** o señor no era de pequeña estatura como los enanos que, como se dirá después, encontramos, trajo algunos de éstos consigo, de los cuales había algunos que tenían cinco a seis palmos, a lo más de estatura» (568).

16 En este primer contacto, más otros que se sucedieron en los cinco días siguientes, llamó la atención del conquistador alemán que estaban mezclados individuos de diversa talla, proporcionándosele interesantes noticias acerca de esta situación, fruto de contracciones territoriales desencadenadas por un antiguo mal, probablemente una peste que no debe ser confundida con la viruela: «vinieron muchos **caciques** o señores de muchos **pueblos** o aldeas [...] Y aunque todos pertenecían a la nación de Avamanes y enanos, con todo, encontré entre ellos algunos hombres y mujeres de mejor disposición y buena altura de cuerpo. Y habiéndoles preguntado la razón de esta diferencia y reparto, me contestaron y dijeron que años atrás, según recordaban sus mayores, sobrevino una gran y general mortalidad entre esta nación de Ayamanes, que por entonces habitaban exclusivamente la región sin mezclarse con otras naciones, con una enfermedad que se llamó **Vioroles**, parecida a la nuestra ‹Urschlecht› aunque en todas las Indias nunca hasta entonces hubo peste; de aquella enfermedad murió tal cantidad de Ayamanes o enanos que ya no resultaban suficientes para defender sus tierras de los enemigos y se habían visto obligados a confederarse con algunos pueblos y con sus habitantes, sus enemigos los Xideharas, que habitaban más al norte, y casarse con ellos; por cuyo motivo en este lugar algunos eran de mejor disposición y tenían mayor estatura y el cuerpo más alto y grande» (569).

17 Sin embargo, también le dieron noticias de la existencia de indígenas de baja estatura que se habían conservado sin mezclas con otras etnias en sitios más recónditos: «Me avisaron, empero, que a cuatro jornadas de aquel pueblo estaba el país habitado sólo por enanos y gente de baja estatura, y que no se había mezclado con ninguna otra nación» (570). Ante esta noticia Federmann se motivó en conseguirlos, siendo muy preciso al respecto: «Habiendo averiguado todo esto y otras cosas que necesitaba para proseguir mi viaje, me puse en camino hacia (el territorio de) los dichos enanos» (571).

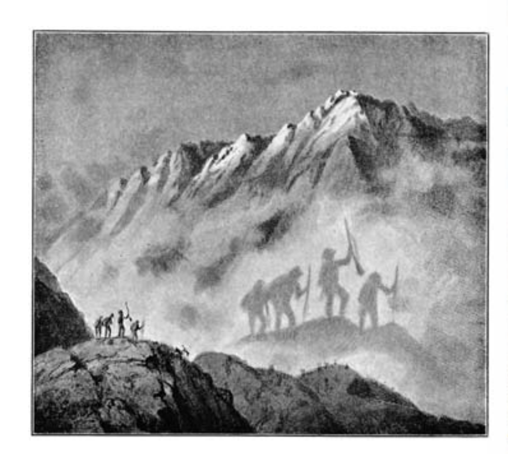
18 A principios del mes de octubre en la continuación de esta exploración, Nicolás Federmann cruzó el río Tocuyo por el paso Camayata, intentando penetrar en el espacio geográfico de la sierra de Matatere, que él denominó **Montaña de los Ayamanes**, donde se encontrarían los pretendidos enanos. Sin embargo, al llegar al piedemonte de una áspera formación montañosa, probablemente las montañas Parupano, abandona el proyecto, justificándose por motivos geográficos, físicos y humanos: «Habiendo recorrido cerca de una milla y llegando al pie de una áspera montaña, donde era difícil y peligroso llevar caballos, decidí desistir (del viaje). Vimos que la montaña seguía siendo muy abrupta y salvaje, y si ya entonces teníamos que abrirnos **paso** o camino, luego tendríamos que hacerlo cada media milla y nuestro viaje duraría demasiado. Además, los

(568) Federmann, op. cit., *pág.* 45.

(569) Federmann, op. cit., *págs.* 46-47.

(570) Federmann, op. cit., *pág.* 47.

(571) Federmann, op. cit., *pág.* 47.





LÁM. 127 «La Concha Sierra Nevada», «El Espanto de la Sierra Nevada» (izquierda), Cristian Anton GOERING, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.



LÁM. 128 «Páramo de Mucuchies», Cristian Anton GOERING, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

enanos podrían darse cuenta de nuestra llegada y hostilizarnos desde las alturas o abandonar sus poblaciones, y así, al alcanzar sus pueblos, no los hubiéramos encontrado y nuestro viaje habría sido inútil; porque en la montaña podían fácilmente esconderse sin que pudiéramos llegar hasta ellos o, tal vez, sólo en lugares en que esto pudiera ocurrir con más daño y peligro para nosotros que para ellos. Tampoco podíamos esperar ser recibidos por ellos como lo habíamos sido por los **indios** de esta misma nación que ya habíamos pasado, pues no nos conocían ni habían oído hablar de nosotros sino más bien como enemigos que, habiendo gozado de un auxilio odioso y repugnante de otros indios, venían para hacerles daño» (572).

19 Emotivamente, atempera esta frustración con sentimiento, aunque señala en su impulso descubridor que ello no lo puede distraer en su fin básico de alcanzar lo que hoy es el océano Pacífico: «Además yo había tomado este camino para ver esta nación, atraído por la fama de su curiosa pequeñez, que fue lo único que me había motivado a hacer este viaje, nada útil para el propósito que teníamos, que era alcanzar el Mar del Sur o del Mediodía, y no era posible atravesar aquella montaña, sobre todo a causa de los caballos, que más nos hubieran estorbado que ayudado a conseguir una victoria sobre los enemigos» (573).

20 Sin embargo, Federmann realizó un último esfuerzo utilizando para ello a miembros de su expedición. Acampó y envió el 4 de octubre a un capitán con 50 peones para que se internase en la montaña y capturase el mayor número de enanos con instrucciones bien precisas: «Asi envie a un capitán con cincuenta hombres a pie, bien pertrechados y con un intérprete de esta nación, para que me trajesen a los enanos con amor y amistad o por la fuerza» (574).

21 Al día siguiente la hueste retornó con un botín humano pese a la gran resistencia que encontró en estos indígenas de pequeña estatura: «Llegaron tarde por la noche y trajeron unas ciento cincuenta personas, hombres y mujeres, que habían capturado al asaltar un pueblo distante cinco millas de donde estábamos, pues los habitantes se habían defendido, negándose a venir a visitarme voluntariamente. En la refriega murieron muchos, y también algunos cristianos resultaron heridos. Además, cuando los cristianos emprendieron la vuelta ya con los prisioneros, les había seguido una gran multitud a fin de arrebatárselos, y desde las montañas y alturas que sabían ocupar como gente conocedora del terreno, hirieron y lastimaron a muchos cristianos, así como a los prisioneros que se hallaban repartidos entre éstos» (575). Testimonio, desde la óptica del adversario, del valor y solidaridad de estos pequeños indígenas malnutridos y virtualmente desarmados.

22 La contemplación de los prisioneros de baja estatura decide a Federmann a dejar a la mayoría en libertad, puesto que por su talla no podían ser utilizados como cargadores: «Los indios eran todos de pequeña estatura y, como ya me habían dicho, no se habían mezclado con otras naciones. Los más altos eran de cinco palmos y algunos de cuatro, pero bien proporcionados de cuerpo con relación a su altura. No pudimos servirnos de esta gente debido a su pequeña talla, aunque los hubiéramos necesitado urgentemente, pues comenzaban a faltarnos cargadores para llevar los equipajes de los cristianos, porque los **indios** que yo había traído de Coro habían huído casi todos y vuelto a sus casas. Les hice bautizar y decirles, como había hecho yo con otros, todo lo que favorece la paz» (576). La estatura de 4 *o* 5 palmos equivale a 90 *o* 115 centímetros.

(572) Federmann, op. cit., *pág.* 49-50.

(573) Federmann, op. cit., *pág.* 50.

(574) Federmann, op. cit., *pág.* 50.

(575) Federmann, op. cit., *págs.* 50-51.

(576) Federmann, op. cit., *pág.* 51.

23 Federmann luego pasa al pueblo de Carohana, sitio mucho menos árido, abundante en mantenimientos y caza de venados y dantas. Aquí permanece hasta el siete de octubre, siendo visitado por varios caciques de los enanos que le ofrecen la paz y le solicitan el retorno de diez rehenes que Federmann continuaba secuestrando. Para ellos recibe presentes y a una indígena enana: «Excusáronse que habían venido armados a causa de sus enemigos, y que esto les era necesario para volver a casa. Me dieron algunos **presentes** o regalos de oro. El **cacique** o señor me **presentó** y regaló también a una enana de cuatro palmos de altura, de bella y buena proporción y figura, que dijo ser su mujer, pues esto es habitual entre ellos para confirmar la paz» (577).

24 Aquí encontramos un testimonio del sufrimiento de la pequeña indígena: «La acepté a pesar de que se portaba mal y lloraba mucho, porque creía haber sido regalada a demonios, pues por éstos nos toman, y no por hombres. Llevé esta enana conmigo hasta Coro, donde quedó, pues no quise sacarla de su tierra, porque ella, como los demás **indios**, no viven mucho tiempo fuera de su patria y especialmente en tierras frías» (578). Su fragilidad impide al conquistador llevarla al Viejo Mundo como hubiera sido su deseo. Aquí encontramos el sentimiento del otro, la indefensión de la capturada, la sensibilidad de la desesperación, de lo cual han quedado muy pocas huellas.

25 Es controversial el tema de la existencia de indígenas enanos, aunque hay otra referencia documental, que ha sido difundida por el historiador Juan Friede: «Aunque la existencia de los ‹enanos› se considera fruto de la fantasía del conquistador y, para comprobarlo, se aduce la falta de semejantes noticias en los Cronistas coloniales y en la relación del Licenciado Tolosa, hemos encontrado un dato que confirma lo alegado por Federmann. Así, en la carta que los oficiales Reales de Coro escriben el 6 de octubre de 1533 (Archivo General de Indias, Sec. Santo Domingo, leg. 206), el contador Antonio de Naveros, acompañante de Federmann en su jornada y su enemigo personal, declara que a 4 *ó* 5 leguas del sur de Coro entraron en una sierra ‹muy montuosa, y toda ella estaba poblada de una nación de indios llamados Caribes y Xideharas, y en cierta parte de ella hallamos unos enanos que no llegaban a la cintura de un hombre de mediana estatura›. Dice que Federmann trajo ‹dos hembras de ellos, y son de otra nación que se llaman Coyones›» (579).

26 A este respecto es sugestiva la visión del reputado antropólogo Alfredo Jahn en visita al terreno a comienzos de la década de 1910: «En la actualidad suelen verse algunos individuos con talla de verdaderos enanos, procedentes de Parupano, Moroturo y San Miguel del antiguo territorio de los Ayomanes y también los hemos visto en Arenales y El Cerrito, cerca de Quíbor, que fueron antiguamente residencia de los indios Xaguas y Gayones» (580). No parece aventurada su interpretación posibilista geográfica al asociar la pequeñez de la talla con las difíciles condiciones alimenticias y escasez de recursos en su modo de vida: «La gran aridez de toda aquella región, su gran escasez de agua y, en consecuencia, la alimentación escasa y poco variada, pobre en elementos fosfatados, pudieron ser en el principio la causa determinante de individuos enanos, que luego la selección natural, o sea la inclinación a buscarse y unirse, por razones de compatibilidad física, multiplicara considerablemente…» (581).

27 En la Venezuela Hispánica hay testimonios de interés hacia la talla corpórea. En 1778, en Turén, el obispo Martí afirmaba haber conocido a una mujer de tamaño excepcional, que según los cálculos del académico

(577) Federmann, op. cit., *pág.* 52.

(578) Federmann, op. cit., *págs.* 52-53.

(579) Federmann, op. cit., *pág.* 133. Nota de Juan Friede, también lo difunde en Friede, *Los Welser*, op. cit., *pág.* 596.

(580) Alfredo Jahn, *Los aborígenes del occidente de Venezuela*, Monte Ávila Editores, Caracas, 1973, tomo II, *pág.* 43. Otras indicaciones en las *págs.* 45, 46: «es notable la frecuencia con que todavía hoy ocurren las tallas pigmeas entre los descendientes puros de los indios Ayomanes y Gayones del Estado Lara. La enana María Melo de San Miguel, descendiente de la tribu ayomán… tenía para 1916 90 años de edad y medía 111 centímetros de talla. Descendientes de los Gayones y provenientes de Arenales, entre Barquisimeto y Carora, eran los hermanos Alejandro y Lola, quienes visitaron Caracas en 1907 y medían 115 centímetros el varón, de 25 años de edad y 112 centímetros la hembra, de 21».

(581) Jahn, op. cit., tomo II, *pág.* 44.

Carlos F. Duarte medía cuando mucho un metro con noventa centímetros. Anota otro caso de gigantismo de una muchacha de Maracay «que se lleva una vara y media, y calza de calzado inmenso, que no se sirve de las botas de su prometido». A su vez, en 1817, un carpintero desde el hato de Guanayén, en la jurisdicción del Alto Llano, solicitó dispensa matrimonial con su prima «que es de notable parecido con los enanos, por ser pequeña, y con una joroba, pero trabaja con sus manos, y es de hábitos honestos» (582).

28 Se mantuvo una morbosa atención hacia lo monstruoso. En 1798 se prestaba para el cotilleo el nacimiento de una criatura, «monstruo formal con dos caras formales, pero sin división de cabeza. Nació medio muerta, pero se logró darle el Santo Bautismo y murió a pocos momentos» (583). En la atención pública que se prestaba a estos seres se puede observar que incluso en los reducidos espacios de la *Gaceta de Caracas* se daban noticias al respecto, aun de ultramar:

> Francia. Paris 25 de octubre. Acaba de nacer en una casa de la calle de Beamburgo un niño monstruoso, que tiene además de otros miembros duplicados, diez dedos en cada mano (584).

(582) Duarte, *La vida cotidiana*, op. cit., tomo I, *págs.* 163-164.

(583) Duarte, *La vida cotidiana*, op. cit., tomo I, *pág.* 164.

(584) *Gaceta de Caracas*, núm. 172, miércoles 11 febrero 1818, tomo VII de la edición facsimilar de la Academia Nacional de la Historia.

XIX.

capítulo decimonoveno

Sensibilidad indígena hacia los animales

Su pretendida superioridad cósmica en viajes al transmundo y transmutaciones

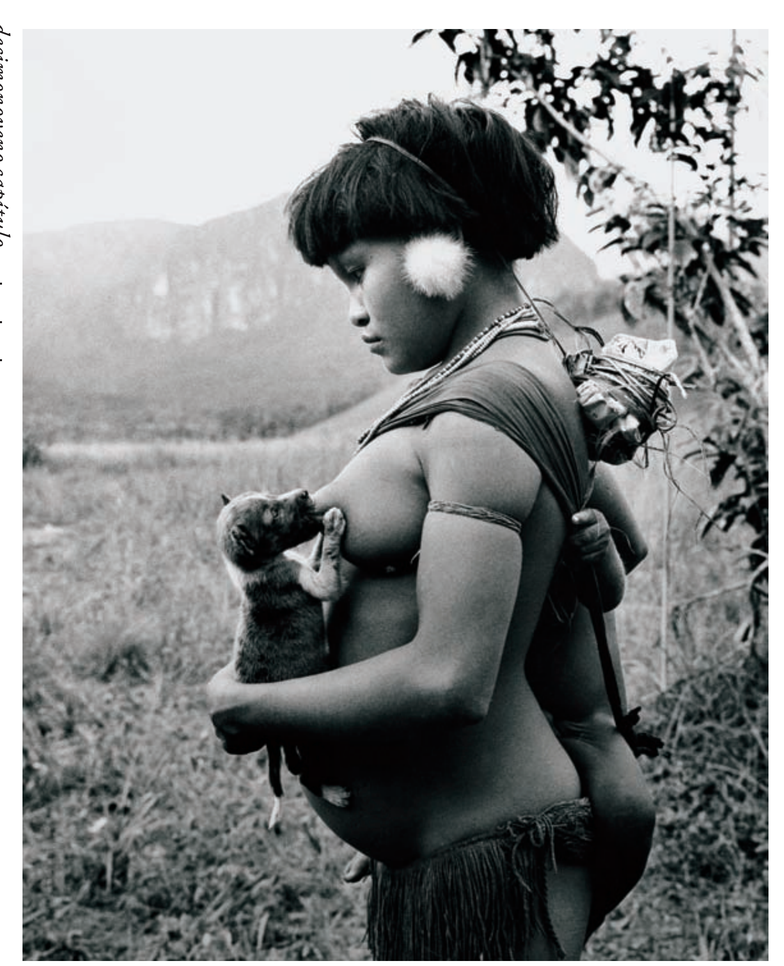
La fauna en bailes, juegos, amansamientos e inicios de domesticación



LÁM. 129 The habit of the inland Brazilians, *Churchills Collection of Voyages and Travels…*, año 1649, vol. II, *pág.* 131, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 131 Azulejo golondrina [*Tersina viridis*] (1 *y* 2), Quetzal dorado [*Pharomachus fulgidus*] (3), Cotorra cabeciamarilla [*Amazona barbadencis*] (4).
ILUSTRACIONES MERCEDES MADRIZ



LÁM. 130 Mujer de la etnia Sanemá-Yanoama amamantando cachorro.
FOTOGRAFÍA BARBARA BRÄNDLI

XIX. *Sensibilidad indígena hacia los animales. Su pretendida superioridad cósmica en viajes al transmundo y transmutaciones. La fauna en bailes, juegos, amansamientos e inicios de domesticación.*

1 La sensibilidad indígena hacia animales, aves y reptiles fue sumamente expresiva. En ellos se manifestaban creencias de la superioridad cósmica de estas especies, que además les facilitaban la comunicación con el transmundo. En las culturas andinas y del noroccidente se veneraba al **murciélago**, divinidad de la muerte y mensajero al transmundo, representado en figuras hechas de piedra de nefrita, que colocaban bajo la cabeza del difunto. Se han encontrado imágenes que muestran ofrendas al **dios murciélago** en tumbas aborígenes prehispánicas en Quíbor. ▬

2 Similar fue el papel de las **diosas culebras** en las creencias aborígenes andinas, denominándolas **cuat** *o* **cua**, con un papel relevante, como lo ha expuesto la antropóloga Jacqueline Clarac de Briceño: «destaca la adopción de forma de culebra que toma la diosa Arca [...] manifestándose gran respeto y temor hacia las culebras de parte de todos los andinos de la zona rural, quienes las llaman a menudo madres de agua»[585]. A su vez, en el oriente del país en las religiones indígenas se creía en el papel de la culebra en el viaje al transmundo, en particular entre los palenques: «Todos confiesan la inmortalidad de las almas; mas como no tienen en su Infidelidad noticia de la gloria, ni conocimiento de la culpa, y lugar de la pena, todos están en la inteligencia, de que en separándose las almas de los cuerpos, ván á otros lugares muy distintos, donde han de permanecer eternamente en compañía de sus difuntos parientes, que les esperan para gozar alli de sus placeres, y delicias; mas en esto hay entre ellos variedad de opiniones. Unos dicen, que el lugar de sus descanso son unos Conúcos, y heredades, que cultivaron en vida. Otros imaginan, que sus almas ván á cierta Laguna al vientre de unas monstruosas Culebras, que se crian en ella, las quales los transportan á una tierra muy deliciosa, donde han de permanecer en continuados bayles, y embriagueces»[586]. ▬

3 De gran importancia fue el papel del **dios sapo** en las religiones aborígenes del oriente del país: «Otros tienen al Sapo por Dios, ó Señor de las aguas; y por eso son tan compasivos con ellos, que recelan mucho el matarlos, aun quando son mandados; y se ha experimentado tenerlos con cautela debajo de una olla, y azotarlos con varillas, quando hay escaséz, y falta de lluvias»[587]. ▬

4 A su vez, en la sensibilidad indígena hacia las aves, los chaimas veneraban de manera especial a la Cueva del Guácharo: «con cuyos pájaros, al parecer, los piaches practicaban la ornitomancia o predicciones a través de la interpretación del ave y de sus vísceras»[588]. ▬

5 Una de las primeras señales en el mundo antiguo occidental del poder chamanístico es escuchar el canto de las aves: «el canto como la irrupción de lo invisible, el canto como visión. El animal traduce su presencia a la forma humana por medio del despliegue vocal. Lírica, cantar, melodía, poema»[589]. Gumilla nos proporciona invaluables pistas al respecto, al afirmar que los indígenas «están persuadidos de que cada especie de aves habla lengua diferente, y que ellas solas se entienden. Y por esto lo mismo es dar un chillido el pájaro, o un graznido el buitre, y así las otras aves, que luego al punto preguntarle qué es lo que quiere avisarles: *¿Yay fajacaqué?* Esto es: *¿Qué es lo que nos dices?* Por esta misma necia persuasión no dan el nombre a las aves por lo que ellas son, sino por lo que piensan que ellas dicen: Y así no se les pregunta cómo se llama aquella ave, sino *¿Day faácaque cusiduca?* Esto es *¿Qué es lo que dice este pájaro?* Y les ponen el nombre de lo que les parece que pronuncian las aves; v. gr., al pato le llaman **cuiviví**...»[590]. ▬

(585) Citada por STRAUSS, op. cit., *págs.* 157-158.

(586) Fray Antonio CAULÍN, op. cit., tomo I, *págs.* 153-154.

(587) Fray Antonio CAULÍN, op. cit., tomo I, *págs.* 152-153.

(588) STRAUSS, op. cit., *pág.* 194.

(589) James HILLMAN, *La cultura y el alma animal*, Fundación Polar, 1994. Cita a Joseph Campbell, *pág.* 76.

(590) GUMILLA, op. cit., *pág.* 295.

6 Admirable es el testimonio del misionero jesuita Felipe Salvador Gilij acerca de la sensibilidad indígena ante el gorjear de los pájaros: «Piensan los tamanacos, y con ellos los demás, que el canto de los pájaros es un verdadero hablar entre ellos, y en vez de decir, como finalmente dijeron una vez cristianos; –*Arém baké toronó*, esto es, canta el pájaro, solían expresarse así en su gentilismo: –*Caramáne paké toronó*, es decir: habla. Creían también que el canto de los pájaros era una especie de instrucción dada desde lo alto a las gentes. De aquí su temor, y alternativamente su alegría cuando les oían cantar en las florestas» [591].

7 Más aún, en la figurada comunicación con el demonio del transmundo los piaches imitaban el gorjeo de los pájaros, como fue transmitido por fray Pedro de Aguado, limitándose a contar el episodio del español escondido que lo escuchó: «entró este ministro a hablar con el demonio, a quien él no pudo ver, y que los oyó hablar el uno con el otro en lengua de indios y de pájaros y en otras formas y maneras que él no pudo entender» [592]. También se refiere a ello fray Pedro Simón, coincidiendo en la expresión **de lengua de indios y de pájaros** [593].

8 Animales, peces, aves, reptiles, fueron fuente primordial del impulso indígena a realizar arte y exorcismos con sus imágenes en las paredes de abrigos rocosos y cuevas. Al sur de Puerto Ordaz en la cueva de El Elefante, ocupada hasta 1460 *d.C.*, se han ubicado pinturas esquemáticas de lagartos, venados y pájaros, probablemente de uso ceremonial [594]. Una manifestación específica de la superioridad cósmica de diversos animales se puede observar en numerosos petroglifos. Las aves se encuentran abundantemente representadas en estaciones rupestres ubicadas en los territorios de los actuales estados Zulia, Bolívar y Barinas. Los mamíferos están representados en estaciones rupestres de los actuales estados Aragua, Barinas, Distrito Capital, Bolívar y Amazonas. Entre ellos destaca la espectacular piedra del tigre en el desembarcadero Cedeño en Caicara. Aún más numerosas son las representaciones de saurios [595]. La transculturación fue sumamente rápida, como puede observarse en algunos petroglifos en la zona del Guri.

9 Era notable el reconocimiento de algunos animales como antepasados, que los protegían y mantenían el parentesco social. Indígenas de la etnia Sáliva relataban que los caribes descendían de una serpiente horrible que destruía y devoraba las gentes del Orinoco y que había sido muerta por el celeste hijo del Puru. Aquel consuelo le duró poco, «porque luego que se pudrió la serpiente se formaron en sus entrañas unos gusanos tremendos, y que de cada gusano salió finalmente un indio caribe con su mujer; y que como la culebra o serpiente fue tan sangrienta enemiga de todas aquellas naciones, por eso los caribes hijos de ella eran bravos, inhumanos y crueles. Este favor y honra hace la nación Sáliva a la altivez de los caribes» [596]. A su vez, los indígenas de la etnia Achagua expresaban «que los caribes son descendientes legítimos de los tigres, y que por eso se portan con la crueldad de sus padres…» [597].

10 En el mismo sentido de filiación animal de etnias y viceversa, es sugestivo que el académico y reputado zoólogo Antonio Machado Allison señale el papel designado a dos animales acuáticos en la generación mítica de los indios waraos: «La leyenda de la danta y el manatí de los warao es otro ejemplo autóctono. En ella, cada uno de estos animales surge de la migración hacia hábitats diferentes por parte de 2 hermanas waraos: una se dirigió hacia el agua y se convirtió en manatí, y la otra se internó en el bosque y se transformó en danta» [598].

(591) Gilij, op. cit., tomo ii, *págs.* 124-125.

(592) Fray Pedro de Aguado, op. cit., tomo ii, *págs.* 16-17.

(593) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo ii, *pág.* 107.

(594) Mario Sanoja *e* Iraida Vargas, *La cueva de El Elefante*, Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales de la Universidad Central de Venezuela, Proyecto Orinoco, Caracas, 1970, *pág.* 38.

(595) Jeannine Sujo, op. cit., *págs.* 50, 53.

(596) Gumilla, op. cit., *págs.* 108-109.

(597) Gumilla, op. cit., *pág.* 109.

(598) Antonio Machado Allison, *Zoología*, artículo en *Diccionario de Historia de Venezuela*, Fundación Polar, op. cit., tomo iv, *pág.* 336.

XIX. *Sensibilidad indígena hacia los animales. Su pretendida superioridad cósmica en viajes al transmundo y transmutaciones. La fauna en bailes, juegos, amansamientos e inicios de domesticación.*

11 Ha sido señalado en otras latitudes que el chamán tiene una relación especial con el reino animal: «El chamán cura por medio de las potencias animales, habla directamente con los animales, los asume o se deja asumir por ellos, toma formas animales y a menudo lleva el nombre de un animal» (599). Todos estos signos se dan en los piaches que se reconocían en las diferentes regiones de este territorio que hoy corresponde a Venezuela. En casos relevantes se expresaba en el imaginario indígena la transmutación, lo que fue testimoniado por el misionero Gilij: «Se jactan los piaches [...] de transformarse en tigres y en otros feroces animales, y tanta abundancia de tigres que a veces se ven en la estación lluviosa creen los orinoquenses que son piaches venidos de entre los guamos o bien de los otomacos» (600). A su vez, fray Antonio Caulín plantea el imaginario de la conversión de indígenas brujos del oriente del país en tigres, o perros formidables, que causaban espantos y daños a los hombres, aunque reacciona fuertemente contra esta creencia, insistiendo más bien en alucinaciones colectivas: «que tan engañados están los que lo creen, como los que aseguran, que los tales indios se tranforman en Tigre, Perro, ú otro irracional bruto; porque es comun Teología, que al demonio es totalmente imposible la penetración de los cuerpos, y reducción de un hombre á la pequeña dimension de un Perro, y su transformación en Tigre, ú otra bestia. Puede sí enfermar el juicio del fingido brujo, y al mismo tiempo subvertir la vista de los presentes, para que estos vean Tigre al que es realmente hombre, y éste se imagine de la misma suerte. Puede tambien arrebatar al hombre en un instante, y poner en su lugar la fiera, gobernada entonces por el mismo diablo para sus acciones. Puede tambien vestir al hombre con verdadera piel de bestia, ó fiera simulada, ó cubrirlo con un ayre grueso, que le oculte de la vista de los presentes; y de esta misma materia formar al mismo tiempo la figura de Tigre. Perro, ú otro semejante bruto» (601).

12 La pretendida transmutación del animal también alcanzaba al demonio, como se observaba en el caso de la **zorra**: «Es también animal comun en estos montes, sin distinción de las de Europa en su color, magnitud, y figura. Llamanla los Indios Iboróco, nombre que dan tambien al Demonio, acaso por ser animal noctambulo, que de ordinario se atraviesa de noche en los caminos, y causa á los Indios algun espanto; ó porque, segun la relacion de algunos, se aparece el Demonio en figura de Zorro á los Piáches, que son los tenidos por Brujos, quando se congregan á llamarle en sus bayles nocturnos, para saber los buenos, ó malos sucesos, y hacer á otros algunos maleficios» (602).

13 Fue notable la sensibilidad aborigen ante el poder del animal en sus actividades bélicas y de cacería. El **venado** era un animal venerado en las culturas andinas como dios de la guerra. En el oriente del país ha quedado testimoniado el ceremonial de la culminación sagrada de la cacería: «En matando el Indio algun Benado, ó alguno otro animal de monte, luego echan mano á la bebida, que de ordinario llevan consigo, y abriendole la boca, le introducen algunos tragos de ella, para que su alma (que juzgan es como la de los hombres) dé noticia á las demas de su especie el buen recibimiento, que ha tenido, y que los demás que viniesen, participarán de aquel agasajo, y asi se ponen en espera, suponiendo se acercarán sin el menor recelo. Si la caceria es de muchos, y son de Nación Palenques, además de lo dicho, hacen beber á uno de los cazadores, que de ordinario es un viejo, una, ó dos mucuras, ó cantaras de la bebida mas fuerte, y aceda que llevan, hasta que repleto, y fastidiado arroja en

(599) HILLMAN, op. cit., *pág.* 73.

(600) GILIJ, op. cit., tomo II, *pág.* 95.

(601) Fray Antonio CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 165.

(602) Fray Antonio CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 79.

vómito quanto tiene en el estómago; despues salen á pasear el campo, para que su alma (que piensan vá en el aliento) avise á los animales, que alli hay bebida para ellos; para que asi no se alejen, y dén lugar a que lleguen los que sin remedio les quitarán la vida al rigor de una flecha» (603).

14 Todos estos ceremoniales estaban encuadrados en el respeto totémico, lo que se expresaba en lo que el misionero franciscano Caulín estimaba la creencia del agüero, que no era más que en no dar muerte a sus tótems: «Reusan mucho matar qualquier animal, no comestible, que no sea nocivo; porque aprehenden, que de este daño se sigue el enfermar, ó morir sus hijos; y si por casualidad asi sucede, lo atribuyen al daño del animalejo; y es muy general en ellos este aguero» (604).

15 Entre los testimonios prehispánicos del sentimiento del poder de diversos animales, destacan el jaguar, el puma, la danta y el oso. De todos ellos abundan los ejemplos en la literatura misional, sobresaliendo el poder maléfico del jaguar, como lo señala fray Pedro Simón en las comarcas de Haricagua, hoy Acarigua: «o los tigres los habían a las uñas, de que hay abundancia en todos estos llanos. Que no han sido poco estrago de españoles y de indios, tal que se hallaban pueblos destruidos totalmente de ellos» (605). La sola mención de la danta o anta como la **Gran Bestia** ahorra todo comentario.

16 Omnipresente estaba el temor indígena al animal o reptil desconocido. Ello está ilustrado en la mayoría de los testimonios misionales. A modo de ejemplo revelador es el imaginario de fray Pedro Simón al respecto: «Críanse en estas provincias todas suertes de animales que en las demás tierras calientes de estas Indias y algunos peregrinos, y que no se hallan en otras, como es uno que suele salir a prima noche y no a otra hora, y viene a las poblaciones, donde llora muy recio como un niño, para engañar la gente, porque si alguno sale a ver quien llora, y lo puede haber a las manos, se lo come. Es del tamaño y hechura de un crecido galgo. Por miedo de éste, cuando salen de noche de sus casas, llevan tizones encendidos» (606). Aterradores resultaban los aullidos del **mono araguato** [*Alouatta seniculus*] al atardecer y al amanecer, cuando las manadas se comunicaban entre sí, confundiéndose estos aullidos con los de los jaguares.

17 Aún más temor se sentía ante la pretendida presencia de devoradoras serpientes acuáticas, como se refieren a un pretendido monstruo en la expedición de Nicolás Federmann en llanos cercanos al Apure, que había despoblado las aldeas indígenas: «Donde queriéndose Fedreman informar de la causa de las ruinas de aquellos pueblezuelos, le preguntó a los indios que habían traído, que dijeron haber sido un fiero animal de diversas cabezas, criado en aquel río, tan bravo y valiente, que iba poco a poco destruyendo la gente de los pueblos, con que fue ocasión que los dejasen y retirasen cerca de aquellas aguas, que él tenía por su ordinaria habitación, y se fuesen ellos a hacerla donde habían visto la tenían y otros a otras partes» (607).

18 En este ámbito del peligro animal se debe entender el regocijo de los indígenas ante las luchas de las especies más peligrosas, destacando las ocasionadas entre jaguares y caimanes: «de los tigres se dice que son más feroces que en otras partes, y están tan cebados en los indios, que acontece muchas veces, si no cierran bien las puertas de sus casas, entrarse en ellas a la sorda y coger un indio y llevárselo atravesado en la boca como un gato lleva a un ratón. Suelen acometer también a los caimanes cuando están a la margen de los ríos. Y con reñida guerra, por cierta antipatía que tienen entre sí, viva quien vence» (608).

(603) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 154.

(604) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 153.

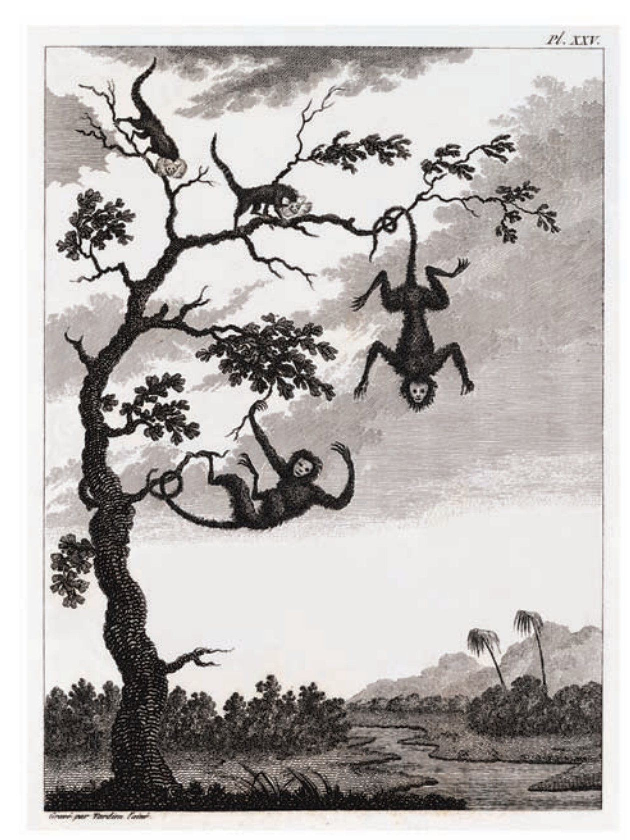
(605) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo I, *pág.* 239.

(606) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 109.

(607) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 65.

(608) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo I, *pág.* 99. Con singular ironía el misionero concluye la cita con lo siguiente: «Y debe ser la enemistad de estos dos tan feroces animales, por serlo ambos tanto; y ese *es tu enemigo, el que es de tu oficio*».

XIX. *Sensibilidad indígena hacia los animales. Su pretendida superioridad cósmica en viajes al transmundo y transmutaciones. La fauna en bailes, juegos, amansamientos e inicios de domesticación.*



LÁM. 132 Monos, *Voyage à Surinam, et dans l'ntérieur de la Guiane,* Chez F. Buisson, (traducción de P.F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **XIII**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
FOTOGRAFÍA MARIANO ALDACA



LÁM. 133 Indígenas capturando un manatí, «Manatí y espadón», S. Bellin, *Description Geographique de la Guiane*, 1763, *págs.* **64-65**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 134 Fauna guayanesa, S. Bellin, *Description Geographique de la Guiane*, 1763, *págs.* **58-59**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

19 La sensibilidad indígena hacia los animales les llevaba a cantar o imitar sus sonidos, e incluso en lenguaje gestual danzar sus movimientos. En el oriente del país tenía mucha importancia el **baile del pescado**: «Otro bayle no tan comun practican en los montes con unas nechuras de Pescado en las manos, en correspondencia de la buena fortuna, que han tenido en sus pesquerías, que hacen en los Rios, y Lagunas, á cuyas aguas tributan del Pescado que cogen; y del mismo modo arrojan cuentas, y abalorios á la tierra, donde siembran, en pago del beneficio, que reciben de sus frutos» (609). A su vez, en las enseñanzas de iniciación los jóvenes indígenas caracas danzaban llevando en sus manos figuras de aves y otros animales. Los otomacos practicaban el **baile del tigre**: «El baile llamado por los otomacos **maéma** es todo grave… Toma su nombre del tigre, del que finge defenderse un indio sentado en medio de un círculo. Ocho o diez indios lo bailan cantando graciosamente alrededor, apretados y juntos el uno con el otro. De vez en cuando, pero cuando menos se piensa, como si hubiera venido para llevarse el indio encerrado el tigre, de las cuatro partes del círculo se dirigen otros tantos bailarines con la lanza en la mano hacia los asistentes en actitud de herir de punta» (610).

20 Mención especial tenían las **danzas de la serpiente**. Los indígenas avanes la llamaban **casimeyé** y los indígenas maipures la denominaban **cueti**. En este último caso este baile de la serpiente era propio de los hombres y relacionado con los movimientos de una variedad de serpiente, muy temida por las mujeres: «…los maipures creen que las serpientes vienen de vez en cuando a sus aldeas, que traen consigo bebidas y que se divierten en bailar junto con los hombres. Es cosa naturalísisma que las mujeres, que en todas las naciones son tímidas y crédulas, se horroricen de tal baile y digan que no lo quieren ver. Y he aquí para los hombres una ocasión, también muy natural, para añadir mentiras a mentiras y decir que tales serpientes se comen a las mujeres» (611). Durante esta danza se tocaban sonidos armoniosos pretendidamente de serpientes y se iban recordando las creencias vinculadas con este ofidio. Todo era bien regado con chicha de moriche que se preparaba ocultamente: «…les agradaba la chicha que dos jóvenes repartían entre los convidados. Esta chicha, que es apreciadísima por los maipures, se hace con el fruto de la palma muriche remojado en agua. Es dulcecilla, y no tiene nada de fuerte. Y para que por el sexo femenil se crea que es un regalo de las serpientes bailarinas es preparada con sumo secreto por los hombres, que son los únicos en beber de ella» (612). A su vez, los indígenas tamanacos tenían otro baile denominado **akkéi-naterí**, esto es, **las flautas de las serpientes**, con sonidos hórridos realizados «en una ollita en que una mujer, iniciada quizá con las ceremonias superticiosas de los piaches, poniendo dentro una caña, toca de acuerdo con los hombres. Este sonido, que se llama **camba**, es hórrido y oscuro. No está permitido a ninguna mujer ver la danza **cueti**. En la tamanaca, excepto aquella de que hemos hablado no interviene ninguna otra, y aquella que entra debe guardar el secreto, para que las otras estén convencidas de que los susodichos sones son de serpientes» (613).

21 Incluso algunos rasgos de estos bailes que expresaban temor y/o empatía hacia la fauna sobreviven en el sentimiento popular contemporáneo, como **el baile de las Culebras** en Ipire, y en **el baile del Mono** en Caicara de Maturín, o en las diversiones orientales con el Carite, el Chiriguare, el Pájaro Guarandol y otras danzas.

22 Aves y animales fueron compañeros dominantes en la imaginación y en el juego de los niños indígenas. Son numerosas las referencias a la utili-

(609) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 153.

(610) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 233.

(611) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 235.

(612) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 237.

(613) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 238.

zación del **mono capuchino común** [*Cebus olivaceus*], del **tití** [*Saimiri scuireus*], del **mono capuchino pardo** [*Cebus apella margaritae*] y otras especies, como mascotas y compañeros en las diversiones infantiles. La ternura se expresaba, según el padre Carvajal, con la denominación de **micos** que daban los indígenas a sus hijos mientras estaban mamando (614). La observación de los indígenas hacia los **monos barbudos** [*Chiropotes satanas*] y los **monos araguatos** [*Alouatta ursin*] les llevaba a calificar a los indígenas barbados y a los conquistadores españoles como **monos**: «y al que cría barba, como español, le llaman mono, porque los monos grandes de aquella tierra la traen muy larga» (615). A ellos se agregaban especies amansadas que los adultos llevaban a los indios: «De estos animales convertidos en domésticos hay siempre entre los indios, que los cogen en las selvas o para juguete de sus hijos, o para hacer comercio con otras naciones. Ya hablamos de los periquitos. Añadamos las raras, los papagayos, los quiapocoros y otros pájaros que cogen en sus nidos para criarlos. Añádanse también los cerditos, los ciervos y las dantas pequeñas» (616). La mención a cerditos corresponde a báquiros pequeños. ▬

23 Era ardua la labor indígena de amansamiento animal, obteniéndose excelentes resultados. En lenguaje tamanaco se distinguía como **yakíni** al animal manso, mientras que los maipures lo reconocían como **nupía**. Todas las etnias indígenas daban un nombre particular a los animales amansados para distinguirlos de las fieras no amansadas. El misionero Gilij se refirió entusiastamente a los avances del amansamiento por los aborígenes orinoquenses: «Estos animales, amansados por los indios, es increíble qué mansos y manejables se vuelven. Y aunque tenga siempre delante sus antiguas selvas, no vuelven de modo que abandonen el amor a sus amos. Ya hablé de mi pequeña danta. Pero aún son más cariñosos los ciervos, y no es raro el caso de que, habiéndose juntado en su excursión por las selvas con otros de su especie, vuelvan después a la casa conocida, y tranquilamente allí dan a luz sus hijos» (617). ▬

24 Más complejo era el amansamiento de monos, aunque se lograban éxitos parciales: «Los monos son más feroces, y nunca se amansan hasta tal punto que si les sueltan de sus ataduras no se vuelven enseguida a la selva. Pero estando cerca de sus amos, son muy mansos, especialmente los micos, que parece que hasta comprenden los pensamientos» (618). ▬

25 Más aún, diversas etnias indígenas domesticaron varias especies de la fauna autóctona. Algunas les servían de alimento y otras de recreación. Relevante en el primer caso fueron los **acures** [*Cavia aperea*], lo que ha referido el experto zoólogo Omar Linares: «Los acures fueron una de las primeras especies de mamíferos en ser domesticadas por los indígenas sudamericanos, quienes los utilizaron como fuente importante de alimento y economía [...] Los acures fueron también utilizados en el comercio, transportados por los indígenas a zonas bajas y calurosas, distantes de los lugares en donde originalmente vivían, v. gr. valle de Quíbor, Lara. Esto también trajo como consecuencia el desarrollo y selección de animales con tamaños y coloraciones muy diversas que se venden vivos o cocinados en muchos pueblos andinos» (619). ▬

26 En la primera expedición española a los litorales que se extienden desde Unare a Puerto Píritu las mujeres indígenas criaban en sus viviendas aves domésticas, que identificaron los europeos como **patos** *y* **ánades** (620). En la Venezuela profunda, en Apure, ello se mantuvo hasta el siglo XVII, incorporándose rápidamente allí la gallina antes del arribo de los españo-

(614) CARVAJAL, op. cit., *pág.* 430.

(615) Fray Pedro SIMÓN, op. cit., tomo I, *pág.* 108.

(616) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 252.

(617) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 252.

(618) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 252.

(619) O. LINARES, op. cit., *pág.* 208. El misionero CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 78, hace mención a la domesticación del acure: «Su carne es comestible, y de tan buen gusto como la del conejo. Cogidos pequeños, se domestican, y mantienen en las casas, comiendo con los gatos al pie de la mesa».

(620) MÁRTIR DE ANGLERÍA, op. cit., *pág.* 83.

les, como es relatado por Carvajal en 1648. Fue también el caso de la domesticación de algunas especies de loros, guacamayas, perezas, cuchicuchis y felinos pequeños, como el cunaguaro [621].

27 Los indígenas adultos llevaban sus juegos a emociones fuertes, destacando el denominado **toreo** con el caimán del Orinoco: «…y es fiesta, no de toros, sino de caimanes, digna de verse. Coge el indio el tolete o la estaca con las puntas bien aguzadas; la toma del medio y sale a provocar al caimán, que con más de una vara de boca abierta contra el sol, se está calentando; luego que el caimán ve venir contra sí al indio, le acomete en derechura con la boca abierta…» [622]. Deborda el marco de esta publicación las modalidades de este **toreo del caimán**, que se puede consultar en la obra del misionero jesuita José Gumilla. Sin embargo, no se debe pasar de largo el registro de su admiración ante esta lucha: «Cúbranse de vergüenza los circos y anfiteatros romanos con sus soberbios emperadores, que yo aseguro que jamás vieron espectáculo de semejante valor y destreza; ni lo dicho fuera creíble sino al que lo ha visto; y para que lo crea el que lo leyere es preciso que haga refleja que en él sólo interviene un bárbaro jugando con un bruto» [623].

(621) Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *págs.* 73, 76.

(622) Gumilla, op. cit., *pág.* 423.

(623) Gumilla, op. cit., *pág.* 424.

XX.

La inicial percepción eurocéntrica ante la fauna venezolana

Demanda palaciega de mascotas para el ornato cortesano

Gatti pauli

Monos capuchinos

Monos araguatos

Cunaguaro

Gato negro

Onza

Gato de monte

Tigrito

Venado caramerudo

Venado matacán rojizo

Báquiros de collar

Cochinos de monte

Una patada señalada de elefante

Danta

Guacamaya verde

Guacamaya bandera

Loro real

Loro guaro

Rabipelado

No comían estos animales sino tierra

Cachicamo sabanícola *y* montañero

Cuchicuchi

Bivana

Tutu

Mono tití

Monos caparro

Raras

Pájaros extrañísimos *y* bellísimos

Papagayos en ambientes palatinos

Ara

Guacamayas



LÁM. 135 *Il Museo di Ferrante Imperato* (c. 1550-1631), Napoles.
da: Imperato F. Historia Naturale, Venetia, 1672.



LÁM. 136 Cunaguaro [*Leopardus pardalis*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

XX. *La inicial percepción eurocéntrica ante la fauna venezolana. La demanda palaciega de mascotas para el ornato cortesano.*

1 Uno de los aportes básicos venezolanos al ámbito euroamericano consistió en proporcionarle noticias inéditas de una rica fauna, diferente al ámbito insular antillano. En Paria los miembros de la expedición colombina hallaron una mayor diversidad de animales terrestres, los cuales no se habían encontrado en las islas antillanas descubiertas en los dos primeros viajes de Colón. Ello es testimoniado por Simón Verde: «Tienen animales de cuatro pies, lo que no tienen los otros lugares antes descubiertos» (624). Estos cuadrúpedos eran venados, báquiros, dantas y felinos. Más tarde, esta fauna de grandes y medianos mamíferos terrestres fue reconocida como propia de un continente y no de las islas. En efecto, el litoral oriental de Centroamérica y el Istmo contenían la misma flora y fauna que Colón había encontrado en Paria; ello es reconocido por su hermano Bartolomé: «Ha visto en los navíos que vienen de Paria de las mismas anymalias que hay en Veragua» (625). —

2 Este asombro inicial de la fauna venezolana distribuida en Paria y nororiente del país fue percibido con una visión eurocéntrica. En el hallazgo de la geografía pariana se trastocan las naturalidades por lecturas antiguas y percepciones peninsulares ibéricas. La realidad de la biodiversidad pariana fue cambiada por las lecturas clásicas de Cristóbal Colón, como se registra en el ejemplo de los gatos paúles que serían los monos, correspondiendo a los **gatti pauli** que Marco Polo situaba en Comari, la península de Comorín en la India. A su vez, en Paria, con el resto del litoral venezolano que sería reconocido ulteriormente por los navegantes andaluces, destaca la visión hispanocentrista de los descubridores que estaba condicionada, en gran parte, por un intento implícito de rememorar la fauna de la lejana zonalidad de sus parajes templados españoles de origen con la nueva zonalidad tropical pariana. Al encontrarse con la naturaleza variada del trópico los descubridores empezaron por darles nombres castellanos a otros elementos de la flora y fauna pariana. Ello está testimoniado por uno de los marineros que desembarcaron: «este testigo vido en Paria gatos e asimismo vido patadas en el suelo como de cabras o puercos e saco de la tierra con un puñal de aquellas patadas e las llevo a mostrar al Almirante…». Otro testigo incluso cree ver huellas de fauna africana: «trujeron al Almirante un cespede de tierra en que venia una patada señalada de elefante que avia estado a beuer en un estero» (626). —

3 Así, plantas y animales de los paisajes continentales e insulares parianos, fueron interpretados a través del prisma de la mediterraneidad castellana y andaluza, de la mediterraneidad transicional insular atlántica del Archipiélago Macaronésico, de la conquista castellana de la africanidad tropical guineana y de los descubrimientos colombinos anteriores en islas antillanas. Ejemplares y percepciones de estos orígenes variados tuvieron gran incidencia en la visualización del hallazgo pariano. —

4 Se pueden interpretar de manera amplia, cotejándolas con la distribución geográfica actual, las múltiples referencias de los navegantes colombinos a una rica y variada fauna local. Desde el primer desembarco hay testimonios de innumerables gatos paúles, que corresponden a diversas especies de monos, probablemente **monos capuchinos** [*Cebus olivaceus*] que aún todavía forman tropillas de hasta cuarenta ejemplares en bosques de manglares de Paria y del sistema deltaico de Orinoco, y de **monos araguatos** [*Alouatta seniculus straiminea*], que también forman tropillas unifamiliares de una veintena de ejemplares, habitando en manglares, bosques costeros y ribereños (627). —

(624) Carta de Simón Verde a Mateo Cini, Cádiz 2 enero 1498 (corresponde a 1499), en *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*, Edición de Juan Gil y Consuelo Varela, Alianza Universidad, Madrid, 1984, *pág.* **283**.

(625) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Bartolomé Colón, tomo III, *pág.* **98**.

(626) *Pleitos Colombinos*, op. cit., Declaración de Hernando Pacheco, tomo III, *pág.* **63** *y* Declaración de Bernardo de Yvarra, tomo III, *pág.* **57**.

(627) Los nombres científicos y descripciones de animales en la obra de Omar Linares, *Mamíferos de Venezuela*, Sociedad Conservacionista Audubon de Venezuela, Caracas, 1998.



LÁM. 137 Marsupial (rabipelado), *Gazzetiere Americano*, *II*, 1763, VOL. I, *pág.* **22**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 138 Perezas, John Gabriel Stedman (traducción de P.F. Henry), *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, Chez F. Buisson, París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **XI**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

5 Igualmente hay mención a la existencia de gatos, que seguramente corresponderían a felinos pequeños que aún hoy se reconocen en los paisajes naturales parianos, como el **cunaguaro** [*Leopardus pardalis*] y eventualmente al **gato negro** *u* **onza** [*Herpailurus yagouarondi*], además de otras variedades que han desaparecido localmente o desplazado hacia otros lugares como el **gato de monte** [*Leopardus tigrinus*] y el **tigrito** [*Leopardus wiedii*].

6 Más abundantes son las referencias a la presencia de venados, con testimonio a sus numerosas huellas que son identificadas a veces como de cabras, algunas de cuyas especies aún sobreviven en estos ambientes, como el **venado caramerudo** [*Odocoileus virginianus*], de gran tamaño, que se desplaza en manadas numerosas de 30 *a* 40 ejemplares en zonas bajas y calurosas, y el **venado matacán rojizo** [*Mazama americana*], solitario y de menor tamaño, que prefiere sitios anegadizos o pantanosos, en zonas parianas bajas y húmedas. Las referencias a huellas de cerdos corresponderían a la presencia de **báquiros de collar** [*Tayassu tajacu*] y similares, caracterizados por tener el cuerpo parecido a un cerdo, por lo que también son denominados **cochinos de monte**. Eran muy comunes en los bosques húmedos densos parianos. Las huellas de estos ungulados americanos eran muy visibles al preferir sitios anegadizos removiendo el suelo las pezuñas de piaras de una veintena de ejemplares, defecando en el revolcadero. Paisaje parecido a las porquerizas andaluzas.

7 El trozo de césped, hierba menuda y tupida que cubre sitios húmedos, con la huella de un **elefante** que le fue subida a la nave de Colón, corresponde, sin duda a una **danta** [*Tapirus terrestris*] ungulada, de cuerpo pesado y grueso, con cabeza alargada terminada en una proboscis, con extremidades fuertes, con cascos cortos y gruesos. El hallazgo de esta huella en un estero también es revelador, puesto que las dantas viven asociadas a los cuerpos de agua en zonas boscosas y se alimentan preferentemente de hierbas. Eran comunes en los paisajes parianos.

8 Asimismo, se testimonia el hallazgo de una abundante avifauna, proporcionándosele especial atención a los psitácidos, conformados por loros, guacamayas y pericos. Entre estas especies valoran a las guacamayas, en especial a la **guacamaya verde** [*Ara militaris*] y a la **guacamaya bandera** [*Ara macao*], como asimismo a los loros, presumiblemente al **loro real** [*Amazona ochrocephala*] y al **loro guaro** [*Amazona amazonica*]. Reveladoras son las indicaciones de Las Casas sobre las diferentes clases de guacamayas: «En esta tierra y en toda la Tierra Firme son los papagayos mayores que ninguno de los destas islas, y son verdes, la color muy claros como blancaza, pero los de las islas son más verdes y color algo más escura. Tienen todos los de Tierra Firme los pescuezos de color amarillo como manchas, y las puntas de arriba de las alas son manchas coloradas y algunas plumas amarillas por las mismas alas…». Enfatiza, por interés de ornato, la especificidad de la guacamaya roja o bandera: «En esta Tierra Firme, donde ahora está el Almirante, hay una especie de papagayos que creo no hay en otra parte, muy grandes, poco menos que gallos, todos colorados con algunas plumas en las alas, azules y algunas prietas. Estos jamás hablan, no tienen otra cosa de que se goce dellos, sino de la vista; en lo demás son desgraciados. Llámese por los indios guacamayas» (628). Colón menciona el hallazgo de papagayos, guacamayas, en especial los muy grandes con cola largas similares a los que había encontrado en la isla de Guadalupe, extinguidos allí en el siglo XVIII.

9 En el período de los viajes andaluces fue una constante el asombro de los

(628) Las Casas, op. cit., tomo I, *pág.* 533.

XX. *La inicial percepción eurocéntrica ante la fauna venezolana. La demanda palaciega de mascotas para el ornato cortesano.*

exploradores ante la fauna del litoral, desde Paria hasta el golfo de Venezuela. En la expedición de Ojeda, La Cosa y Vespucio se rescataron muchas guacamayas; Vespucio agregó que los indígenas del golfo de Paria «nos dieron muchos papagayos y de varios colores» [629]. En el viaje de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra consiguieron en la zona de Chichirivichi de Falcón monos y loros de varios colores.

10 En la expedición de Vicente Yáñez Pinzón al regreso de su recorrido por la costa venezolana en las Guayanas y lo que hoy corresponde al norte de Brasil, arribó el 29 de diciembre de 1500 al puerto andaluz con animales exóticos, como un marsupial americano, probablemente una zarigüeya o un **rabipelado** [*Didelphis marsupialis*]. Ello ha sido descrito por el famoso mastozoólogo Ángel Cabrera: «El navegante Vicente Yáñez Pinzón, durante el viaje en que descubrió el Brasil, en 1500, octuvo una hembra de una de las especies provistas de bolsa, con cuatro crías, tres de las cuales, a su regreso, presentó vivas a los Reyes Católicos como una cosa notable, conjuntamente con las pieles de la madre y del otro hijuelo que habían muerto por el camino» [630].

11 Fue evidente la fascinación de los descubridores, conquistadores y primeros pobladores españoles por aves y animales silvestres venezolanos. Siguiendo la huella de diversas etnias indígenas fueron adoptando como mascotas algunos animales y aves que habían sido domesticados por los indígenas, como especies de loros y guacamayas, monos y felinos. En otros casos no acogieron especies más montaraces como la guacharaca y la pereza [631]. Incluso tomaban cuidado y precauciones ante la semidomesticación de algunos felinos, como la onza, el gato de monte o el tigrito: «Ratones hay en cantidad grandísima generándose de putrefacciones y otras cosas como los nuestros. No hacen grandísimo daño y algunas veces nos quitan el hambre. También hay muchos topos. Detrás de los ratones corren siempre los gatos. Allá no había de la misma clase de los nuestros, pero se llevaron y abundan por todas partes y algunos se han hecho salvajes. Pero tienen, en los bosques, unos gatos salvajes más grandes que los nuestros, rayados como tigres, aunque algo más oscuros. Son muy bellos y viven de ratones, topos, pájaros y otros animales inmundos. Los indios los matan para obtener la piel y algunos los crían pero es preciso tenerlos amarrados, porque nunca se domestican bien. Garduñas donde yo he estado hay muchas, pero en la parte del Perú dicen que hay más y más grandes y gordas que las de aquí, con la cabeza achatada, de color gris oscuro y muy mordedoras» [632].

12 Al comienzo los colonizadores españoles domesticaban estas especies para su propia satisfacción estética, como animales de compañía y aves de placer, por lo que se registran en varios inventarios, como uno en Cubagua de 1528 donde se señalan «un gatico de Paria, de los de Aruaca y un papagayo pardo» [633], u otro en el mismo año que señala la pertenencia de dos papagayos [634].

13 Existía en Europa, con el advenimiento del Renacimiento, una fuerte demanda de animales exóticos, lo que se expresó desde los mismos inicios del descubrimiento de los territorios que hoy corresponden a Venezuela. En la primera capitulación celebrada entre los Reyes Católicos, representados por el obispo Juan Rodríguez de Fonseca y Vicente Yáñez Pinzón, el 6 de junio de 1499 se hace expresa mención del derecho de la monarquía a la quinta parte de los ingresos de la extracción de los «animales e aves de qualquier manera e calidad e forma que sean e todas otras quales, quier serpientes e pescados que sean...» [635]. Esta demanda

(629) Vespucci, op. cit., Carta del 18 de julio de 1500..., *pág.* 58.

(630) Citado en la obra de Roger Pérez-Hernández, Pascual Soriano, Daniel Lew, *Marsupiales de Venezuela*, Cuadernos Lagoven, Caracas, 1994, *pág.* 7.

(631) Cey, op. cit., *págs.* 149, 155, menciona domesticación de guacharacas y perezas por indígenas.

(632) Cey, op. cit., *pág.* 149.

(633) Inventario ejecutivo de Pedro de Barrionuevo, Cubagua, 14 diciembre 1528, reproducido en Otte, *Las perlas...*, op. cit., *pág.* 511.

(634) Inventario judicial de Martín Alonso Alemán, Cubagua, 15 diciembre 1528, reproducido en Otte, *Las perlas...*, op. cit., *pág.* 506.

(635) Reproducida en su integridad en Antonio Muro Orejón, ***La primera capitulación con Vicente Yáñez Pinzón para descubrir en las Indias (6 junio 1499)***, en *Anuario de Estudios Americanos*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1947, tomo IV, *pág.* 747.

cortesana va creciendo, lo que conjeturamos al anotarse en Sevilla el 5 de junio de 1500 en la capitulación de la Monarquía con Rodrigo de Bastidas que se sube el derecho real a la cuarta parte de «las serpientes é otros cualesquier animales, é pescados, é aves…» (636) que se extrajeran.

14 Animales y aves exóticas de islas y Tierra Firme fueron llevados a las colonias mercantiles emplazadas en Sevilla de genoveses, flamencos, florentinos, venecianos, bretones y de otros lugares, irradiando luego a sus lugares de origen. Debido a que en los primeros envíos no se conocían las especificidades de alimentación de estas especies se producía su muerte en la larga travesía transatlántica. Bien conocido es el envío por Fernández de Oviedo de una iguana desde Panamá como regalo al polígrafo y geógrafo veneciano Giovan Battista Ramusio : «Desgraciadamente Oviedo se dejó persuadir que *no comían estos animales sino tierra*, de manera que hizo embarcar la iguana con todo *un quintal della en un barril, por que en mar no le faltase*; y esperó a saber si la iguana había llegado viva. Pero cuando él mismo llegó a España en 1546, *supe del que truxo aquel animal que se le murió en la mar*» (637).

15 Este interés por la avifauna y animales exóticos desencadenó muy tempranamente verdaderas razias para su recolección, como se registra, entre otros muchos casos, en 1516, en la captura de tres felinos y treinta papagayos en el golfo de Cariaco para ser vendidos en la isla de Puerto Rico (638). De esta manera, los primeros contactos de los españoles en los paisajes de Tierra Firme incidieron en negativos impactos ambientales y contracción de numerosos espacios de la biodiversidad tropical, especialmente los que se expresaban en los territorios de numerosas islas caribeñas y en el litoral del golfo de Cariaco, costa de Maracapana entre las desembocaduras de los ríos Neverí y Unare, la costa occidental de Curiana desde Coro hasta el cabo San Román, las costas de Paria y litoral central, en los que se establecen los rescatadores esclavistas, siendo acompañada la erradicación de sus pobladores indígenas con capturas de cunaguaros, monos, guacamayas, loros, halcones y otras aves de cetrería, que se destinaban, junto a los cueros de jaguares y pumas, al ornato de las viviendas de los conquistadores e incluso se exportaban al tener gran demanda en las cortes europeas, llegando algunos ejemplares hasta los palacios renacentistas italianos.

16 La belleza de algunas de estas especies animales venezolanas explica la temprana exportación del **cuchicuchi** [*Potos flavus*] de la región de Paria, denominado bivana por los indígenas, a la ciudad de Santo Domingo : «En esta gobernación de Paria se tomó un animal pequeño y de buen parescer, apacible y manso quando yo lo ví, tamaño como un gato destos caseros de Castilla, corto de piernas y bracos; pero bonico, la cabeca pequeña y el hocico agudo y negro, las orejas avivadas y alertas, los ojos negros, la cola luenga y mas gruesa que la de los gatos y mas poblada, pero redonda igual hasta el cabo della; las manecicas y los piés con cada cinco dedos corticos, y las uñas negras y como de ave, pero no fieras ni de pressa, pero hábiles sí para escarbar. Es cosa de ver de contemplar este animal, especialmente que la corriente del pelo la tiene al revés de todos los otros animales de pelo que yo he visto; porque pasando la mano por cima desde la cabeza hasta en fin de la cola es á redropelo y se le levanta, y llevando la mano sobre él desde la punta de la cola hasta el hocico, se le allana el pelo. Tiene forma de un lobico pequeño; pero es mas lindo animal, é quiérele parescer algo: la color dél es como aquellas manchas que á las mugeres descuydadas les hace el fuergo en los camarros, quando se los chamusca



LÁM. 139 Cuchicuchi, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, dibujo de B. S. Carmona, 7 x 12 cm, sin fecha, Real Jardín Botánico, Madrid.



LÁM. 140 Rabipelado, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, Real Jardín Botánico, Madrid.

(636) Asiento con Rodrigo de Bastidas, Sevilla, 5 junio 1500, en Documentos Diplomáticos en Fernández de Navarrete, *Colección de viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*, tomo III. *Viajes menores y los de Vespucio: poblaciones en el Darién*, Suplemento al tomo II, Buenos Aires, Editorial Guarania, 1945, *pág.* 286.

(637) Antonello Gerbi, *La naturaleza de las Indias Nuevas*, Fondo de Cultura Económica, 1978, *pág.* 198. La referencia de Fernández de Oviedo, op. cit., tomo III, *pág.* 73.

(638) La referencia en Otte, *Las perlas…*, *pág.* 139.

y queda aquello quemado como entre bermejo é amarillo, ó como la color de un leon, sino que el pelo deste animal es muy delgado en mucho é blando, como lana cardada; pero en el lomo esta color se va declinando a lo pardillo, é lo demás dél es de la color que dixe primero».

17 «Todo el dia duerme, sin despertar, si no le recuerdan para darle á comer, y la noche toda vela, é no çessa de andar é buscar de comer, é anda silvando. Llámanle los indios de Paria y en aquella costa **bivana**. Quendo el liçençiado Castañeda fue á entender las diferençias de aquestos dos gobernadores, halló uno de aquestos animales en la isla de Cubagua, que lo avian traydo de la Tierra-Firme, y lo envió á esta cibdad de Dancto Domingo al señor presidente desta Audiençia Real, en cuyo poder yo le ví, é sin duda es cosa notable por las particularidades que dél tengo dichas. É yo le tuve en las manos, y cómo es animal noturno, en soltándole en tierra, trabaxa por se esconder entre las faldas de la ropa ó donde quiera que él puede por huir de la luz» (639). En el siglo XVIII el misionero Caulín se refirió a su condición de mascota: «Es animalexo noctambulo. Desde puesto el Sol hasta el amanecer anda buscando su alimento; y en las casas se domestíca como el Gato casero, y no dexa rincon de suelo, paredes, ni techo, que no escudriñe su curiosa habilidad, para hurtar quantos efectos comestibles halla mal guardados» (640). El cuchicuchi todavía se adopta como mascota en los indígenas de la etnia Warao en el delta del Orinoco (641).

18 Lo estético de la figura del **cachicamo sabanícola y montañero** [*Dasypus sabanicola* y *Dasypus novemcinctus*] y lo extraño del marsupial **rabipelado** [*Didelphis marsupialis*] se expresó en escogidas piezas cartográficas. A mediados del siglo XVI Galeotto Cey se refería a ello, aunque confundiendo el rabipelado con una variedad de mono: «Otro animal, o mono hay, aún más grande que el anterior, casi como un gato de los nuestros y hasta más grande, de color negruzco, el cuerpo blanco y gris, de cola larga, el cual tiene en el vientre cerca de los muslos una bolsa donde lleva dentro a sus hijos, montándose en los árboles y corriendo sin dejarlos caer. Tiene una hendidura de un dedo de largo, y de allí los saca para lactarlos. Yo he visto uno con dos monitos, dicen que a veces paren tres. *En ciertos mapamundis viejos los pintan sin o con poca cola, yo los he visto, y tenido en la mano por la cola, larga como la de nuestros gatos, o más*» (642).

19 En efecto, rabipelados y cachicamos fueron expresados en varios adornos añadidos a mapas antiguos de Venezuela y el mundo. Su primera representación en la carta marina de Martin Waldseemüller de 1516 es notable con la figura estilizada del rabipelado, parecida a la que se señala en pleno territorio de Nueva Andalucía en el plano de 1585 de Gerard de Jode. Alcanza una espectacular figura el cachicamo en el célebre mapa de Jadocus Hondius de 1599. Más tardíamente, llama la atención su bella estampa en el mapa del delta del Orinoco realizado en 1647 por Robert Dudley (643).

20 La espectacularidad del cachicamo le lleva a ser un codiciado producto para la exportación, tanto vivos como disecados: «Es el más bello animal que haya visto en Indias, y en Ruan los llevan secos, también del Brasil donde los llaman **tutu**» (644). A su vez, lo exótico del rabipelado es vislumbrado en la corte francesa, como se observa en la ilustración de la portada de la obra de Carlos César Rochefort, editada en 1655, donde se ve a Luis XIV recibiendo obsequios de los indígenas, entre ellos un marsupial (645). Fue muy temprana la costumbre de disecar las especies más raras y exhibirlas en sitios cortesanos y eclesiásticos europeos, como lo

(639) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo V, *págs.* 274-275. Contribuyó a nuestra identificación del cuchicuchi el doctor Roger Pérez-Hernández, nuestro agradecimiento.

(640) Fray Antonio CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 76.

(641) LINARES, op. cit., *págs.* 139-141.

(642) CEY, op. cit., *pág.* 147.

(643) Estos mapas pueden ser consultados en las reproducciones de las obras de Hermann GONZÁLEZ OROPEZA, *Atlas de la historia cartográfica de Venezuela*, Enzo Papi Editor, Caracas, 1987, y de Santos Rodulfo CORTÉS, *Cartografía antigua de Guayana*, CVG-Electrificación del Caroní, Caracas, 2000.

(644) CEY, op. cit., *pág.* 149.

(645) PÉREZ-HERNÁNDEZ, SORIANO, LEW, op. cit., *pág.* 8.

señala Cey en referencia al caimán: «Al cocodrilo, porque su habitación es el agua, lo he colocado entre los peces, el principal, en toda la Tierra Firme. En aquellos ríos, pantanos o charcos, hay cantidad grandísima. Por ser animal conocido y haber varios expuestos en diversas iglesias, no es preciso decir cómo está hecho» (646). En la actualidad hemos podido observar esta costumbre en vetustas iglesias castellanas, como la de San Antolín en Tordesillas en las inmediaciones del palacio-convento de Santa Clara donde fue recluida la reina Juana la Loca. ▬

21 Intermitentes fueron las exportaciones de algunas especies de monos a España, logrando ser bastante frecuentes en ambientes palaciegos en la corte de los Austrias, como también en diversos lugares: «Y porque cada día se llevan a España no me ocuparé dellos sino pocas cosas» (647). Junto con especies resistentes, como el **mono capuchino** [*Cebus olivaceus*], se intentaba llegar otras más difíciles de aclimatar como mascotas, siendo el caso del **mono tití** [*Saimiri sciurea*] u otras de pequeña talla: «En algunas partes hay de estos monos pequeñitos como ratones, muy bellos, pero se mueren y es difícil llevarlos a España. Los indios tienen en sus casas estos animales domesticados y los llaman damoteyes, es decir, sus compañeros, pero por nombre propio les llaman micos» (648). ▬

22 La sensualidad de su compañía y la belleza de algunos ejemplares, ya escasos en el siglo XVIII, lleva a recomendar la adopción de **monos caparro** [*Lagothrix lagothricha*] como mascotas en Europa: «Pero el más hermoso mono del Nuevo Mundo es, a lo que me parece, el caparro. Ha sido descubierto en estos últimos tiempos, y que yo sepa no se encuentra más que en el río Guaviare, y quizá también el alto Orinoco. En diez y ocho años y más, que yo estuve allá, no vi más que uno, traído a Cabruta, no sabría yo decir si por los españoles o los indios. Es casi del tamaño del araguato. No sé si es buena de comer su carne, pero la piel es magnífica. Pelos variados, unos blancos y otros negros, mezclados graciosamente, forman toda su gracia. Son cortísimos y tocando la piel de este mono parece tocarse terciopelo propiamente. Creo que si se trajeran a nuestros países el caparro, tanto porque es muy manso, porque tiene el pelo tan lindo y suave, sería agradabilísimo para todos» (649). ▬

23 Mención especial merece la atención de guacamayas y loros como aves ornamentales y de compañía. La guacamaya siempre tuvo una connotación cuasi divina, puesto que fue identificada en el imaginario europeo de fines del siglo XV y comienzos del siglo XVI como papagayo, que aunque también había sido reconocido anteriormente en África, estaba asociado a las maravillas de la India oriental e incluso se le consideraba como una de las aves emblemáticas del Paraíso. Asimismo, los loros parlantes evocaban en sensibilidades imaginarias visiones de aves del Paraíso (650). ▬

24 Estas aves se valorizaron extremadamente por su belleza y sus habilidades parlantes. Tempranamente, como lo hemos visto con anterioridad en el testimonio del padre de Las Casas, se precisaban los atractivos de los psitácidos. Un conquistador de origen italiano, culto y sensible, los describe desde su óptica renacentista, después de una larga permanencia en Venezuela: «Papagayos en dicha Tierra Firme hay de muchas clases, a los mayores los llaman los indios guacamayos y a algunos cabaros, porque son estos grandes de dos clases y de diversos colores: rojos, blancos, negros, amarillos y azules, con algunas plumas largas en la cola… Hablan ellos poco y muy confuso… Otra clase de papagayos hay como palomas, todos verdes, el pico negro, un poco de rojo en las alas y sobre la

(646) CEY, op. cit., *pág.* 151.

(647) FERNÁNDEZ DE OVIEDO, op. cit., tomo III, *pág.* 105.

(648) CEY, op. cit., *pág.* 147.

(649) Felipe Salvador GILIJ, *Ensayo de historia americana*, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1965, tomo I, *pág.* 218.

(650) BUARQUE DE HOLANDA, op. cit., *págs.* 268-269.

XX. *La inicial percepción eurocéntrica ante la fauna venezolana. La demanda palaciega de mascotas para el ornato cortesano.*

cabeza amarillo y rojo; en la cola las plumas algo amarillas y algunos también sobre la espalda; y llámanlos los indios loros; y hay algunos que tienen en la espalda un poco de amarillo. Hablan muy bien y los indios los crían en casa y los aprecian mucho por el hablar. Yo he visto algunos venidos a manos de cristianos que en poco tiempo hablaban 3 lenguas, dos de indios y la española. Hay además tres otras suertes de papagayos en grandísima cantidad, que las dos descritas antes son raras. Los de la primera son algo mayores que mirlos, la otra como gorriones y otros como reyzuelos pequeñísimos; todos son verdes, el pico aquí blanco allá negro.
Las dos primeras clases tienen un poco de rojo en la cabeza y en la espalda algunos un poco de amarillo y otros son enteramente verdes… La primera clase aprende bien a hablar, las otras dos muy poco o nada» (651).

25 Debido a su alta demanda estas aves se valorizan extraordinariamente. Es revelador un caso acaecido en 1531 cuando en el pueblo de Aracay se levanta una acusación contra Julián de Otomes por haber matado cuatro guacamayas «que trajo el capitán Luis de Monserrate, quien encerrándolas en un bohío, dio la orden de que nadie osara entrar. Aunque hay testimonios contradictorios, el reo es sentenciado a azotes. Lo ejecuta el indio Juan Manaure, quien le dio dos o tres latigazos; una afrenta que el español difícilmente podrá olvidar. El resto se los suministra el propio capitán» (652).

26 Fue sostenida la exportación de guacamayas y loros a España. Pequeños pobladores las envían a sus parientes peninsulares, lo que se constata en el caso del cubagües Francisco de Lerma que envía en 1532 a su padre en Sevilla seis periquitos y dos loros (653).

27 Está comprobada la labor de proveedores del Rey de estas aves venezolanas. El rey Fernando el Católico recibió un papagayo venezolano que le sobrevivió y le fue entregado al rey Carlos en Valladolid, en 1516. Al poco tiempo Carlos pidió al tesorero de la Casa de Contratación de Sevilla que le enviara: «las aves y cosas que desta calidad vinieron de las Indias, que por ser estraño de lo de acá, holgaré con ellos» (654). Papagayos y loros fueron tomando más espacio, junto a otras aves y animales, en ambientes palatinos, engalanando con sus fulgores la nueva etiqueta borgoñona. Este gusto por las guacamayas y otros psitácidos se fue difundiendo en cortesanos y gentes acomodadas. En este contexto se incrementan los envíos de aves americanas, como es referido por el embajador y humanista veneciano Andrea Navegero cuando visita Sevilla en 1526: «*Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias*… ¿Qué cosas eran estas? Frutos de la tierra, como batatas, frutas exóticas, de sabor delicioso, pájaros extrañísimos y bellísimos» (655).

28 Igualmente fue revelador el gusto por los monos como mascotas en importantes ambientes palaciegos europeos. En la corte milanesa destaca el mono, aparentemente de origen americano, pintado por Bonifacio Veronese (1487-1553) en su estupenda obra *El hallazgo de Moisés*. En la corte española destaca el famoso retrato que Alonso Sánchez Coello (1531-1588) pintó hacia 1580 de la infanta Isabel Clara Eugenia con la enana Magdalena Ruiz que juega con dos micos (656).

29 Un caso relevante de proveedor aviario y de mascotas para la Corte española, lindando con la corrupción y el soborno, ha sido descubierto por Enrique Otte en el accionar del Juez Supremo de las Indias, licenciado Alonso Zuazo, convertido en los hechos en uno de los empresarios más destacados en la isla La Española. Sintió especial predilección por la biodiversidad caribeña, utilizando felinos y papagayos de la costa

(651) Cey, op. cit., *pág.* 154.

(652) Acta levantada en el pueblo de Aracay, provincia de Paypo, el 4 de junio de 1531, citada por Friede, op. cit., *pág.* 228.

(653) Carta de Francisco de Lerma desde Nueva Cádiz el 25 junio de 1532 a su padre Francisco de Lerma Polanco en Sevilla, reproducida en Otte, *Las perlas*…, op. cit., *pág.* 528.

(654) Solicitud Real del 25 de febrero de 1518, reproducida en Otte, *Las perlas*…, op. cit., *pág.* 141.

(655) Citado por Manuel Fernández Álvarez, *Felipe II y su tiempo*, Editorial Espasa Calpe, Madrid, 1998, *pág.* 310.

(656) Tietze-Conrat, op. cit., *págs.* 40, 68.

venezolana, junto con halcones de La Española, para granjearse la simpatía del joven monarca Carlos V. Se los envió al rey a España, quien los recibió en mayo de 1518 en Aranda del Duero[657].

30 Los envíos de fauna exótica venezolana para satisfacer la sensibilidad euroamericana de aves ornamentales, parlantes y canoras se mantuvo durante todo el período de la Venezuela Hispánica. El exiliado sacerdote jesuita Felipe Salvador Gilij informaba en 1780 que eran disfrutadas de los italianos las guacamayas, denominadas **raras**, provenientes del Orinoco: «Ahora son conocidísima de los italianos las raras, pero no es acaso conocido el país de donde se traen particularmente, ni sus variedades. El Orinoco, entre las comarcas americanas, es el lugar donde se encuentran en más número y más hermosas»[658]. Insistía en su origen orinoquense, proporcionando pistas acerca de su comercialización clandestina hacia Antillas, Francia, Holanda y otros países europeos: «creo que es del Orinoco, o bien de otra parte que se asemeje a los orinoquenses en el habla, de donde fueron por primera vez llevadas a Italia las **raras**, ya que allá los tamanacos, los caribes y otros muchos indios, que con ellas comercian con los franceses y otros europeos las llaman **ara**. Los españoles, con voz tomada de los peruanos, las llaman **guacamayas**»[659].

31 Igualmente sostenida fue la demanda de diversas especies de loros: «El periquito es conocido en Europa en nuestros días; es una especie de loro, pero no aprende nunca a hablar. Es agradable por lo demás tanto por el bonito verde y por su pequeñez, porque es más manso que ningún otro pájaro. Les interesa mucho en la Martinica, y se los llevan del Orinoco con increíble avidez los viajeros franceses»[660]. Incluso viajeros en la Orinoquia los transan en las misiones a sus poseedores indígenas para llevarlos a Martinica, donde los venden a buen precio, como es relatado por el mismo Gilij. Corrientes de comercialización clandestina, envíos familiares, retornos con expatriados, junto con ejemplares remitidos en la Carrera de Indias, posibilitaron que múltiples especies de psitácidos venezolanos ornaran hogares antillanos, españoles, italianos y europeos.

(657) Otte, *Las perlas…*, op. cit., *pág.* 141.

(658) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 114.

(659) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 115.

(660) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 209.

XXI. Animalidad y sentimientos encontrados dieciochescos y decimonónicos

Vigésimo primer capítulo

LÁM. 141 Fauna, M.C. Fanin, *Colombie et Guyanes*. En: *L'Univers, Histoire et Description de Tous les Peuples…*, Firmin Didot FRÈRES, París, 1863, PL. 9, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

LÁM. 142 Perro de agua [*Pteronura brasiliensis*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

LÁM. 143 Pereza, PL. 29, *Collection de Mammiferes,* Du Muséum D'Histoire Naturalle, París, 1808.



LÁM. 144 Tortugas al desove, J. Chaffanjon, *L'Orenoque et le Caura*, Librairie Hachette et Cie., París, 1889, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 Han sido sumamente encontrados los sentimientos de los pobladores de estos territorios hacia la fauna. La condición de animal indefenso e inerme ha servido para que los humanos sean sus protectores, o, a menudo, sus depredadores e incluso sus verdugos (661).

2 Muchas de estas aves y animales fueron incorporados como mascotas que servían de talismán, que traían buena suerte. Europeos, españoles y criollos, adoptaron a ejemplares de varias especies venezolanas en sus hogares, en especial, a felinos, monos, cuchicuchis y otros, convirtiéndolos en mascotas. Sin embargo, primó la racionalidad utilitarista en el aprovechamiento y conocimiento de los recursos de la abundante fauna venezolana, siendo muy frecuentes los testimonios de crueldad ante aves y animales, en especial en los métodos de captura y maltrato. A ello se agregó el bestialismo. Habrá que esperar al siglo XVIII, con la irrupción del pensamiento ilustrado español, la expresión de una mayor preocupación sobre la naturaleza, que buscaba prevenir la destrucción o el agotamiento de los recursos naturales, defendiendo simultáneamente su equilibrada explotación y trato humanitario de la fauna. En misioneros, como Felipe Salvador Gilij, se observan, por vez primera, sentimientos de aflicción ante los sufrimientos de morrocoyes, tortugas arrau y otras especies, y la cruel caza de monos y jaguares.

3 Son innumerables los sentimientos de disfrute estético ante la magnificencia de la fauna venezolana, tanto autóctona como introducida. Son de antología las visiones de las aves de Jacinto de Carvajal en sus jornadas náuticas por el río Apure en 1647, señalándolas, entre otras muchas referencias, en su cercanía a la confluencia con el río Orinoco: «Con animo yntrepido y esfuerzo valerosso ocuparon soldados tres las eminencias de los mas empinados arboles y ceyuas mas explayadas, los quales, despues de la mucha advertencia en su vijia, nos albriciaron placenteros con la cercania ya de nro deseado como arrogante rio de Orinoco, cuya vezindad a sus márgenes nos yndicauan ya vandas de pajaros, que siendo los cuerpos suios parecidos en su tamaño a los de las gallinas caseras, los hermosseauan tres diferencias de matices, que siendo los suyos blancos, pardos y leonardos, y en sus cabecas unos encrespados copetes variados de azul, encarnado y verde, y confieso que me arrebato la uista lo hermosso y lindo suio, como me admiro de ver dos muy crecidos cornezuelos, que passavan de vñas, en los enquentros de sus alas para ofender y defenderse en sus riñas o pendencias, si ya no es para librarse de los repetidos ejercitos de gauilanes y otras aues de rrapiña, que ejercen su continuo buelo por aquellos tan remotos parajes e yncultos sitios» (662).

4 Al disfrute estético se unen las delicias del gorjeo de pájaros autóctonos, inédito a los oídos de los descubridores españoles, como se evidenciaba en los descubrimientos apureños: «…parlerillas aves que juntas componen una muy acorde mussica, con sus ternos de vozes muy cumplidos, no faltando sonoros contrabaxos, que aquestos lleuavan muy acordes unos pajarillos de color fusco y tam pequeños que desdice lo pigmeo suyo de lo abultado y gruesso de sus voces y sonoros cantos: antes de verles los considere con corpulencias de avestruces, causandome admiración después que los vi la tenuidad suia. De aquestos milagros de naturaleza vimos continuados muchos mientras mas yva nra navegación mas baja, assi en varios colores y matices de aves diferentes como en la de animales diverssos: estos en sus bramidos que causauan horror y espanto, como en los alegres pajarillos sus dulces redobles y gorjeos, crecidos

(661) Hillman, op. cit., *pág.* 15.

(662) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 239-240.

gustos, cuya continuidad yndicaua el darle placemes y repetidos parabienes a nro cappitan por auer pissado playas y margenes que nunca españolas plantas avian hollado»[663].

5 La crueldad de la caza de los **perros de agua** [*Pteronura brasiliensis* y *Lutra longicaudis*] no impide al sacerdote Carvajal su admiración ante este animal que compara con la nutria irlandesa: «Aquí se entretuvieron los soldados e yndios bogas en emplear sus flechas y hacer sus tiros en muchos perros de agua que en tropas muy crecidas nos ocurrieron dando bufidos parecidos a los de los cauallos despues de aver passado sus carreras: tienen las caudas de la manera misma que un canalete de boga, prolongado dos varas y muy gruesso, bocas y dientes muy grandes, y los colmillos o pressas a fuer de tigueres, las uñas de manos y pies tres solas, y cerradas con un prolongado pellejuelo con que al nadar hacen fuerca en el agua y facilitan por ella su uelocissimo cursso. Confieso auerme holgado de auerlos vistos, porque fue aquesta la uez primera que vi su disposición y figura»[664].

6 Fueron sumamente crueles algunas modalidades de cacería utilizadas por indígenas y conquistadores europeos; su indiscriminación contribuyó a ralear el número de ciertas especies. El conquistador florentino Cey señala la imbricación de modalidades de cacería indígena incrementadas con la utilización de perros obtenidos de los españoles: «Las formas de caza de ellos son diversas: algunos matan los animales con las flechas y con el arco, y son todos los de los llanos; algunos se ponen en la cabeza una testa de ciervo, armada con cañas y la piel desollada de uno verdadero arreglada arriba, con los cuernos, orejas y todo, y con esto caminando agachados entran por los prados entre la hierba, acercándose a los ciervos, haciendo como que pacen, y así se les aproximan y engañándoles con esta simulación los flechan de cerca. En algunos lugares, como el Nuevo Reino, tienden redes gruesas alrededor de los bosques, y después van en fila muchos indios con bastones a cazar los ciervos de un lugar a otro, hasta que caigan en las redes; y como es tierra de colinas, ponen indios que de colina en colina los espanten, gritando tan fuerte que vayan hacia la red y los corren tanto, por aquí y por allá, que los fatigan y con aquellos bastones los matan. Sin embargo hoy día comienzan a servirse de los perros que han obtenido de los cristianos»[665].

7 A su vez, los conquistadores y pobladores españoles introdujeron varias modalidades crueles de caza, que se practicaban en la península Ibérica desde el siglo XIV, recogidas entre 1340 *y* 1350 en el *Libro de la Montería* atribuido a Alfonso XI[666]. Disfrutaron en Venezuela de intensas actividades venatorias de la caza mayor de báquiros, dantas, jaguares, pumas y venados. Entre otros sitios era depredadora la cacería de venados en los llanos de la jurisdicción de la ciudad de Carora en 1579 donde «cualquier vecino que va con caballos y perros e indios, mata en dos meses de verano en cantidad de más de quinientos»[667].

8 Desde la prehistoria se continuó practicando hasta el siglo XVI la indiscriminada cacería a través de fosos con palos afilados, lo que raleaba con crueldad a especies mayores: «Acostumbran también, en los caminos que van a sus siembras, hacer zanjas y fosos profundos, con ciertas estacas dentro. Los ciervos yendo a comer las siembras y encontrando estos huecos cubiertos con cañas delgadas, tierra y hierba, los pisan y caen dentro, quedando ensartados y presos»[668].

9 Inhumanidad y acciones de impiedad hacia los animales se evidenciaban con la modalidad de cacería con quemas. Ello quedó manifestado por

(663) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 199.

(664) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 237-238. Se refiere a estos animales en las riberas del Apure en 1647.

(665) Cey, op. cit., *pág.* 109.

(666) Interesa al respecto la obra de Antonio López Ontiveros, Bartolomé Valle Buenestado *y* Francisco García Verdugo, *Caza y paisaje geográfico en las tierras béticas según el Libro de la Montería*, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Córdoba, 1991.

(667) Relación del Tocuyo, op. cit., *pág.* 155.

(668) Cey, op. cit., *pág.* 109.

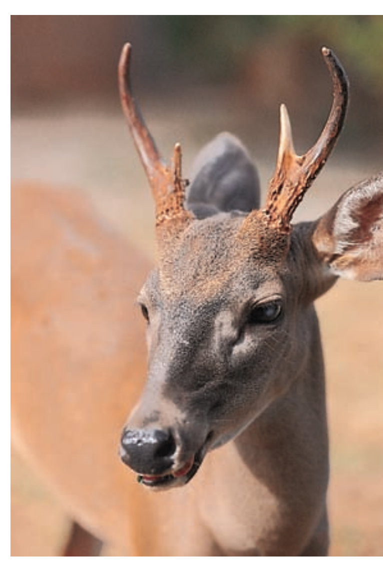
el padre Pedro Simón: «Hay muchos armadillos y otros innumerables animales muy diferentes de los nuestros. Es muy de ver la cacería que hacen de todos estos y de venados, cercando con fuego un pedazo de pajonal de la sabana, que huyendo de él se va recogiendo la caza en medio, de donde viéndose al fin apretada, rompe por las llamas y medio chamuscada sale a lo quemado, donde con facilidad la cogen» (669).

10 La transculturación de esta inhumana cacería por los conquistadores fue expuesta con toda impiedad por Cey a mediados del siglo XVI: «En los llanos, donde crece bastante hierba, en verano, cuando está seca, va cada uno a sus prados, que los reconocen, y llamando a sus amigos y vecinos, todos de acuerdo les pegan fuego alrededor a un mismo tiempo, haciendo a menudo un cerco de dos o tres leguas; los indios con arcos, flechas y macanas rodean el fuego de modo que se empiezan a acercar poco a poco, y los ciervos y otros animales, sintiéndose quemar y por salir del humo, se arrojan como ciegos afuera, medio chamuscados, y allí los indios los matan. Es una caza de gran placer, y nosotros los cristianos la hacíamos algunas veces cuando íbamos por prados similares. A veces sucede que queda atrapada gran cantidad de ciervos, puercos, osos, acures, sierpes, armadillos y a menudo, por la gran velocidad del fuego y el humo, hasta pájaros. Es cosa de reír ver a un ciervo sentirse quemar los pies, ponerse de un lado y sintiendo el calor, echarse hacia el otro, saltar, bramar, y no poder huir por tener las pezuñas quemadas, los puercos lo mismo, lleno de ampollas» (670).

11 Desde finales del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX se intensificaron modalidades de insensible cacería y utilización más masiva de la fauna autóctona. Estas actividades acarrearon una sobreexplotación y extinción parcial de especies, que se intensificó en la segunda mitad del siglo XIX, debido a la cacería indiscriminada y a la destrucción de sus hábitats. En el caso del **venado caramerudo** [*Odocoileus virginianus*] y otras especies, se puede conjeturar su grado de destrucción, al registrarse que entre 1856 *y* 1874 se exportaron de Ciudad Bolívar 1.185.669 cueros de venado, a los que había que agregar los destinados a consumo local y los dañados. Estas razias se extendieron al *caimán del Orinoco, perros de agua, jaguares, manatíes, osos frontinos, dantas*.

12 A ello se agrega la sistemática expoliación de **morrocoyes**, **galápagos** y otras tortugas fluviales. La modalidad de capturar por encerrona fluvial del galápago llanero [*Podocnemis vogli*], desde los tiempos coloniales al presente, ha raleado esta especie al límite de su sustentabilidad, lo mismo que la cacería de los diversos tipos de morrocoy con el apoyo de incendios provocados, como se observa en el raleamiento del **morrocoy montañero** [*Geochelone denticulata*] y del **morrocoy sabanero** [*Geochelone carbonaria*]. Revelador fue el caso del exterminio de la **tortuga arrau** [*Podocnemis expansa*] en el Cantón Alto Orinoco a partir de 1880 desde los pueblos de Caicara y Urbana. Hay pruebas fotográficas de su explotación indiscriminada hasta los inicios de la Venezuela prepetrolera.

13 Insensibilidades notorias se expresaron en el traslado de los animales, aprovechándose jaulas inadecuadas. En el temprano siglo XIX se continuaban utilizando: «Todos estos indios llevan una carga de gran peso. En general consiste en una especie de gran canasta redonda o jaula formada con cañas y juncos, de más o menos seis pies de altura, con un tope cónico, y dividida en cinco o seis departamentos llenos de aves de corral. Traté de levantar alguna de ellas y estimé su peso en cerca de doscientas libras inglesas.



LÁM. 145 Venado.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

(669) Fray Pedro SIMÓN, op. cit., tomo I, *pág.* 118.

(670) CEY, op. cit., *págs.* 109-110.

Es en estas especies de jaulas en que los indios llevan toda clase de aves al mercado, así como monos y loros; las cargan sobre sus espaldas, sostenida por una ancha correa que mantienen sobre la frente. De esta manera viajan por montes y valles, más de cien millas hasta Caracas, con su gallinero. Los muchachos empiezan llevando pequeñas cajas, que gradualmente aumentan en peso y tamaño, hasta que están hábiles para cargar las más grandes, y en esto hay gran emulación entre ellos» (671). ▬

14 Asimismo, es digno de observarse que, debido a las pésimas vías terrestres y peligrosas vías fluviales, múltiples naturalistas dieciochescos y decimonónicos no tomaban medidas adecuadas en el transporte de los ejemplares recolectados. Abundan los testimonios de su pérdida por ahogamientos, mal acondicionamiento o abandono. ▬

15 Existió gran preocupación en las autoridades eclesiásticas por erradicar el bestialismo. Son precisas las instrucciones de los confesores en encontrar evidencias de esta anormalidad, consistente en buscar disfrute sexual con animales. En algunos casos, como en el *Confessonario más Lato en lengua Cumanagota* de 1723 por fray Diego de Tapia, se incluye un completo y enfermizante interrogatorio a los indígenas cumanagotos sospechosos de zoofilia: «Aunque no es necessario declarar en la Confession la especie de animal, con quien se tuvo el accesso, el modo de confessarse el Indio, es, declarándola; porque aunque aya tenido accesso con diferentes animales, no se le alcanza, el decir, he pecado, ó he tenido accesso tantas veces con bestia, sino que ha de ir confessando, lo que con cada una le sucedió, y por esto, si hecha la pregunta en general, él no declara la especie del animal, preguntársela, y después, preguntarle, si ay otro animal, con quien aya tenido accesso, y assi irle preguntando, hasta que responda, que no hay más» (672). ▬

16 Las preguntas escabrosas y detalles íntimos que solicita el obsesivo confesor a sus evasivos penitentes aborígenes revelan un cierto paroxismo al referirse al coito, polución y fantasías acontecidos con perros, cabritos, gallinas, caballos, mulas y otros animales (673). Este tipo de delitos implicaba en la época colonial ser castigado con la muerte del humano agresor: «ya que se tenía la creencia de que la bestia podría quedar embarazada y engendrar seres monstruosos, que como tales, y procedentes del infierno e hijos del diablo, llegarían a buscar venganza contra la sociedad. Por estas razones, el delito de bestialidad no podía quedar impune» (674). ▬

17 En el período colonial la práctica del bestialismo debió ser corriente, como lo ha seguido siendo hasta el presente en el ámbito rural. Sin embargo, su huella documental es poco expresiva, salvo el acto contra una burra efectuado en 1734 en el valle de Pacairigua, jurisdicción del pueblo de Guarenas. El acusado, quien habría cometido el mismo delito años atrás con una yegua en el valle de Capaya, fue sentenciado a la pena de muerte por el irreparable daño causado a las normas establecidas en la sociedad colonial (675). En cambio, el obispo Martí en su visita pastoral en 1778 es aparentemente tolerante ante otro caso acontecido en el sitio de la Aguada, entre Guanare y Ospino, por un esclavo casado: «…habrá como mes y medio que tuvo bestialidad con una becerra […] Quedan advertidos dicho Alexandro y su amo, aquél en emendarse, y éste de zelar sobre su esclavo, a quién castigó por este delito, y me dice que desde entonces, que habrá unos seis meses no ha visto y sabido nada mal al dicho Alexandro» (676). En paisajes recónditos del ambiente rural dominaban crípticos silencios sobre las modalidades del bestialismo evitándose los castigos civiles y eclesiásticos. ▬

(671) Semple, op. cit., *págs.* 71-72.

(672) Fray Diego de Tapia, ***Confessonario más Lato en lengua cumanagota***, en *Catecismos católicos de Venezuela Hispana (Siglos XVI-XVIII)*. Compilación y estudio preliminar de Rafael Fernández Heres. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas, 2000, tomo III, *págs.* 140-141.

(673) Fray Diego de Tapia, op. cit., tomo III, *págs.* 141-145.

(674) Noraya Pérez, ***Un caso de bestialidad en Pacairigua, 1734***, artículo en *Tierra Firme. Revista de Historia y Ciencias Sociales*, año 12, vol. XII, Caracas, octubre-diciembre 1994, *pág.* 458. También se refiere a este caso Juan Carlos Reyes, ***Delitos sexuales y penalización en la Venezuela del siglo XVIII. La criminalidad en Venezuela colonial: caso de bestialidad***, artículo en *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, núm. 312, octubre-noviembre-diciembre 1995, *págs.* 111-117.

(675) Noraya Pérez, op. cit., *pág.* 462.

(676) Obispo Mariano Martí, ***Libro Personal***, op. cit., tomo I, *pág.* 560. Se refieren a este caso José Ángel Rodríguez, *Babilonia de pecados*, op. cit., *pág.* 33 y Carlos F. Duarte, *La vida cotidiana en Venezuela*, op. cit., *pág.* 213.

18 De manera intermitente hay testimonios de trato humanitario con la fauna autóctona e introducida. El sostenido apoyo a los perros culminaba a finales del período de la Venezuela hispánica, en 1809, con un sugestivo aviso en la *Gaceta de Caracas*: «Se ha desaparecido del Pueblo del Valle un Perro Lebrel, pintado de negro y blanco, las orejas cortadas, un ojo blanco, cara larga, ocico colorado, rabo largo, tres quartas de alto. Si alguna persona diese razon donde se puede hallar, se le darán diez pesos de gratificación. Avisese en la botica de Zuñiga calle de San Pablo en esta Ciudad, y en el Pueblo del Valle en una casa grande con quatro ventanas a la Plaza. Se advierte a la persona que lo tenga, que si no lo restituye a su amo, en qualquier tiempo que se tenga noticia de él tendrá que pagar los costos impendidos en su solicitud; y los quese impendan en su conducción hasta el destino de su Dueño» (677).

19 En verdad, los perros fueron una constante en los hogares venezolanos desde el temprano siglo XVI y su presencia espontánea se marcaba, junto con otros animales autóctonos, incluso en los mesones y posadas, como era registrado por el cónsul británico sir Robert Ker Porter en 1832 en una pulpería en las inmediaciones de Villa de Cura: «… su comida, así como su descanso, se ven más de una vez interrumpidos por mocosos desnudos y llorosos que gatean por doquier, el cacareo de las gallinas, perros medio muertos de hambre, y los fuertes gruñidos de los puercos caseros, sin olvidar la algarabía de dos o tres loros cautivos, y frecuentemente, ruidosas partidas de cartas, silbidos, destrozos y, en medio de todo, un enorme mono de cola larga o, aún peor, el rojo aullador de los bosques. Semejante mezcolanza es común en estos pequeños **Caravanserais** del hemisferio» (678).

20 La humanidad hacia los animales se expresaba aún en tiempos difíciles. En 1817, cuando arreciaban las condiciones del riguroso sitio patriota de Angostura, desencadenándose una hambruna generalizada, el gobernador de la ciudad ordenó que se sacrificaran y salaran todos los caballos y burros; sin embargo, hambrientos habitantes dejaron huir a sus animales para librarlos del sacrificio: «y solamente se sentía el desprecio que se hizo de una multitud de caballos y mulas con que la gente del campo cargó sus equipajes para la ciudad, cuyos dueños por no tener yerbas ni otra cosa para sustentarle, hicieron vivas diligencias para desprenderse de ellos llegando al extremo de poner tablas y pasarlos a la fuerza al otro lado de los parapetos, para que se marchasen a la sabana o la escasez que sufrían, o que la carne era buena, los hubieran salado con tiempo y su provisión hubiere sido bastante para sustentar a sus familias y socorrer a la fiel guarnición» (679).

21 La atracción a los grandes felinos explica que en el período de la Venezuela hispánica se distinguieran algunos coleccionistas de animales feroces. Las condiciones de su cautiverio eran inadecuadas al permanecer encadenados o en estrechas jaulas. En la misión francesa de 1783 el príncipe de Broglie relata que en Maracay encontró un enorme jaguar enjaulado: «En Maracay no vimos nada curioso, a excepción de un tigre de siete meses el cual estaba enjaulado. Ya tenía 3 pies de alto por 5 de largo, contando desde el hocico hasta la punta de la cola. Me propusieron que me lo llevara como una cosa rara, pero rehusé en atención a que según mi entender, los donantes de zarpazos y de arañasos ya son muy comunes en el mundo» (680). A su vez, el conde de Dumas refiere que en la misma ciudad uno de los principales terratenientes, probablemente don Félix Zuasnábar, les enseñó un **puma** [*Félix concolor*]: «También

(677) *Gaceta de Caracas*, viernes 14 de julio 1809, tomo I de la versión facsimilar de la Academia Nacional de la Historia.

(678) Sir Robert Ker Porter, *Diario de un diplomático británico en Venezuela 1825-1842*, Fundación Polar, Caracas, 1997, *pág.* **558**.

(679) Tomás Surroca y de Montó, *La Provincia de Guayana en la Independencia de Venezuela*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, Caracas, 2003, *pág.* **231**.

(680) Charles Louis Victor Claude, príncipe de Broglie, ***Diario de Viaje***, reproducido en la obra editada por Carlos F. Duarte, *Misión secreta en Puerto Cabello y viaje a Caracas en 1783*, Fundación Pampero, Caracas, 1991, *pág.* **297**.



LÁM.146 Retrato de Miguel Alfonso Villasana y Gregoria Núñez Delgado de Villasana, circa 1850, Maestro ZULOAGA, óleo sobre tela, 70 x 83 cm, colección Fundación Museos Nacionales (Galería de Arte Nacional).
CORTESÍA CINAP

119 00119 3

I am barren of [illegible] to get our No. for want of society or even Town talk – we have [illegible] the wife of [illegible] is no longer here to give us a little of her inventive powers, of and about acts and anecdotes without foundation, and the honest O'Callaghans are in a better division of this Enormous Continent – I have not yet heard of their arrival at Philadelphia but the return of the Vessel that conveyed them is daily looked for at La Guayra.
My Danta is a noble animal [illegible] sent it from Valencia to me here about fourteen days ago – it is [illegible] and like a [illegible] like Elephant without a tail – something of this contour [illegible] black and smooth in skin with Elephant feet at present [illegible]



151 00151

shall also be of her [illegible] – but I know not how we shall keep the Morrocoy as it is esteemed in this country from being lost in our garden as we have no walls – hedges will be soon got through – for he walks most [illegible], thus

a true portrait

This is a little more en grand, than the sketch in the [illegible] letter – but it wants the sweetness of Expression of the young Lady – My feathered tribe are all well, but the Duck nearly escaped killing by mistake the other day – from its great resemblance to another [illegible] a few minutes previous for culinary Execution –
I mean my friend above for the Zoological repository – If they behave better, than the Horticulturists did to me. If not, I think we will let him out or rather [illegible] him, to some humble [illegible] – as the trustees of the high roads do the [illegible] – [illegible] her behind. no more tail than you behold. En profile this. – I think this sheet is [illegible] but I hope you [illegible]

LÁM.147 Danta y cabeza de danta y morrocoy,
Sir Robert KER PORTER (1777–1842), boceto, tinta sobre papel, colección Fundación John Boulton, Caracas. Reproducidas en Robert Ker Porter, *Diario de un diplomático en Venezuela: 1825- 1842*, Fundación Polar, Caracas, 1997.
FOTOGRAFÍA MARIANO U. DE ALDACA

nos enseñó, entre otras cosas curiosas, un animal bien raro descrito por Bufón, bajo el nombre de **penna**. Este es una especie de tigre, con las mismas costumbres, de igual furor y continua inquietud, pero difiere por su color leonado y oscuro. Su cola es la misma del león por lo que los nativos lo llaman el león bastardo» (681). A su vez, el conde de Ségur, observó en los entornos de Guacara un cachorro de jaguar amarrado de una cadena (682). ▬

22 Esta costumbre subsistía en los inicios de la Venezuela republicana. En 1832 un maestro zapatero norteamericano, residente en Caracas, mantenía debidamente enjaulado y bien alimentado a un jaguar, después de 310 días de cautiverio, resistiéndose a su venta a bajo precio para ser conducido a la *Zoological Society* de Londres (683). ▬

23 No eran habituales las colecciones particulares de animales y aves, recogidas en establecimientos adecuados. Casos relevantes fueron los del cónsul británico Ker Porter, quien en agosto de 1831 concluía una pequeña edificación para albergar animales silvestres que serían ulteriormente enviados a Inglaterra: «Concluí la casa para albergar los animales salvajes de este país que por azar pueda encontrar. Siendo miembro correspondiente de la Sociedad Zoológica, desde luego, todos irán a parar allá. Ya tengo unos pecaríes, dos chigüires, dos morrocoyes, un zorro plateado, mi favorita la danta, o gran bestia de los conquistadores, y nada más. Empieza a salirme cara esta afición» (684). Al año siguiente estaba muy esmirriada su colección: «El único cuadrúpedo que quedaba de mi pequeña colección (el chigüire) ha muerto, de modo que sólo permanecen cuatro criaturas vivas en el corral, a saber dos **powées** y dos morrocoyes, o tortugas de tierra» (685). Seguramente los denominados **powées** eran **paujíes**. ▬

24 Años más tarde, en 1840, el agente consular norteamericano John Williamson compraba al explorador brasileño Joakim Ayres un total de veintiún aves de diferentes especies, provenientes de la Orinoquia y Amazonia venezolana (686). Seguramente los destinaría a la exportación. Estaba acostumbrado a remitir aves a Norteamérica, puesto que en 1836 su esposa había enviado cuatro turpiales, dos palomas mensajeras y un arrendajo, para su hermana y amistades (687). Eran habituales estos envíos por el personal diplomático establecido en Caracas. ▬

25 La sensibilidad hacia animales exóticos explica la continuidad de su obsequio a personalidades relevantes. En agosto de 1830 el general José Antonio Páez obsequió una danta al cónsul de Inglaterra, cuyo envío fue sumamente trabajoso: «El general Páez me envió como regalo desde Valencia un animal que en esas regiones se llama danta, y que no es otro que el viejo tapir. Ha venido andando durante 10 días por un territorio de lo más montañoso y una distancia de 120 millas. Dos hombres vinieron caminando con el animal. Debe de haber sido un trabajo ingrato y tedioso, como el de conducir a un cerdo con paciencia. El bicho parece ser una mezcla de elefante y cochino en cuanto a su apariencia. Es muy joven y tiene el tamaño aproximado de un jabalí grande» (688). Este hermoso animal pasó a formar parte de la colección del cónsul, quien se sentía muy atraído hacia ella, puesto que dos años más tarde, cuando la remitió para la *Zoological Society* de Londres, solicitó al capitán de la embarcación cuidado extremo, con adecuadas provisiones para su alimento y mandó construir una casucha apropiada para ella (689). En 1881 en las selvas del río Yuruari se capturó otra danta que fue remitida al Jardín Zoológico de Londres, donde fue admirada por el sabio Adolfo Ernst. ▬

(681) Guillaume Mathieu, conde de Dumas, ***Recuerdos***, reproducido en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 346.

(682) Louis Philippe, conde de Ségur, ***Memorias, recuerdos y anécdotas***, reproducida en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 312.

(683) Ker Porter, op. cit., *pág.* 518. Aquí se reproduce la evaluación de los gastos que había tenido el propietario del jaguar.

(684) Ker Porter, op. cit., *pág.* 482.

(685) Ker Porter, op. cit., *pág.* 540.

(686) John G. A. Williamson, *Las comadres de Caracas*, versión de Jane Lucas de Grummond, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, Caracas, 1973, *pág.* 150.

(687) Williamson, op. cit., *pág.* 83.

(688) Ker Porter, op. cit., *pág.* 425.

(689) Ker Porter, op. cit., *pág.* 512.

26 En la corte española se había afianzado desde el siglo XVI la exhibición de animales exóticos vivos. Con anterioridad hemos hecho mención al envío de ejemplares de fauna venezolana para complacer al Emperador Carlos V en 1518. Su hijo, el rey Felipe II solía asombrar a los demás monarcas europeos con animales que atesoraba su colección de Aranjuez y de Casa de Campo: elefantes, leones y una «avestruz brava» [690]. Conjeturamos en que deben haberse enviado desde América, incluso Venezuela, nuevas especies animales, tanto a él como a sus sucesores, en especial a Carlos III. En Inglaterra se fundaba en 1828 el novísimo jardín zoológico de Regent Park, al cual, el Cónsul General de Gran Bretaña, sir Robert Ker Porter, envió importantes especies venezolanas. Remitió en abril de 1832 en el bergantín *Mercer* a Inglaterra, una **danta**, un **zorro gris** y un **báquiro**. El transporte en jaula desde Caracas a La Guaira se convirtió en un gran espectáculo popular, como lo anota en su diario; «Sábado 7. Todos los de casa más dos carpinteros dedicados a preparar la jaula gigantesca en la que la danta cruzará la montaña. Al estar todo listo, el cortejo se reunió, junto con un par de asnos que llevan al zorro gris y el pecarí: Manuel como jefe, con un ayudante. Este singular desfile causó conmoción –cívica, por cierto– en la ciudad. El día resultó fresco, y una buena luna le dará luz y frescor, e iluminará el camino de la procesión hasta que haga alto para la noche. Había una multitud en las calles y cientos de personas acompañaron a las bestias hasta la reja de la alcabala» [691].

27 Los animales llegaron a La Guaira el domingo con gran regocijo popular: «Lunes 9. El señor Egan subió de La Guaira donde vio llegar a salvo a mis cuadrúpedos favoritos: terminaron su viaje hacia la costa ayer a las 11 [...] Una carta del señor Lord dice que es increíble el número de personas que ha ido a ver la danta, prueba esta de lo raro que es este animal en cautiverio aun en su propio país» [692].

28 La tradición en complacer a gobernantes con aves y animales se fue manteniendo soterradamente hasta el temprano siglo XIX. Salió a luz cuando el general José Antonio Páez hizo enviar dos venados albinos al rey Guillermo IV en Inglaterra. Se los obsequió por intermedio de sir Robert Ker Porter, ascendido entonces a Encargado de Negocios de su Majestad Británica en Venezuela, el 26 de septiembre de 1836: «El sobrino del general Páez ha venido con un mensaje de su tío mediante el cual me regala los dos venados blancos que tiene en su casa de esta ciudad, y que son una belleza, así como una rareza en Venezuela» [693].

29 La tardanza en el envío hizo que en abril de 1837 el venado macho muriera en casa de Páez, siendo imposible encontrar otro albino que lo reemplazara en el real obsequio [694]. Sólo el 22 de junio de 1837 se logró enviar desde La Guaira la venada al rey: «Despaché el venado hembra a La Guaira para Su Majestad. Es un regalo del general Páez y viajará, vía Amsterdam, en el bergantín *Venezuela* que sale de Puerto Cabello la semana que viene» [695]. El rey no pudo recibir tan espléndido y deseado regalo, puesto que había fallecido el 20 de junio del mismo año. Lo real maravilloso de este obsequio ha sido relatado por el diplomático Edgardo Mondolfi al referir el envío con anterioridad de la espada real, alhaja con que Guillermo IV retribuía la noticia del envío de los venados» [696].

30 Fueron evidentes los atractivos de la fauna venezolana en el exterior, lo que se evidenció en sostenidas exportaciones de algunas especies animales autóctonas. Fue fundamental la extracción de tortugas terrestres y marinas, aunque casi nunca se registraba su saca. Debieron haber sido muy frecuentes casos como el que quedó anotado en el episodio de la embar-

(690) Edgardo Mondolfi, ***Los venados y la espada***, artículo en la obra *José Antonio Páez. La libertad del viento*, Fundación Carlos Eduardo Frías y Ars Publicidad, 1990, *pág.* 89.

(691) Ker Porter, op. cit., *pág.* 521.

(692) Ker Porter, op. cit., *pág.* 521.

(693) Ker Porter, op. cit., *pág.* 773. Edgardo Mondolfi, op. cit., hace una interpretación de este proceso, *págs.* 92-93.

(694) Ker Porter, op. cit., *pág.* 795. Edgardo Mondolfi, op. cit., *pág.* 93.

(695) Ker Porter, op. cit., *pág.* 804.

(696) Edgardo Mondolfi, op. cit., *pág.* 93. Hay mención a ello en el diario de Ker Porter.

cación curazoleña *Anna Cornelia*, que en el año 1752 realizó 13 viajes al litoral venezolano, regresando a Curazao con carga de tortugas en cada uno de ellos, posiblemente tanto como alimento, muy codiciado en el gusto gastronómico curazoleño, como para empleo del **carey** que era enviado también a Holanda, aunque asimismo tenía uso como materia prima para la artesanía local [697]. Su precio era sumamente alto en el mercado internacional [698]. Investigaciones innovadoras han demostrado la importancia de la exportación de la concha de la **tortuga carey** [*Eretmochelys imbricata*], seguramente proveniente en su mayor parte del ámbito marítimo e insular venezolano, transportado por las naves de la *Westindische Compagnie* a Amsterdam, Middleburg y otros puertos holandeses. Entre 1700 *y* 1756 se exportan todos los años, salvo en 1733 *y* 1734, grandes cantidades de conchas de carey [699]. En otra referencia documental, muy ilustrativa, se anota que en dos embarcaciones que zarparon de Curazao en 1749-1750 con destino a Amsterdam se embarcaron 696 libras de **conchas de carey** [700]. ▬

31 Estos destinos continuaron durante la segunda mitad del siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX, ampliándose su exportación a otros países. Entre 1838 *y* 1842 se exportaron 421 **morrocoyes** [*Geochelone carbonaria* y *Geochelone denticulata*] y, lo menos, 62.128 **tortugas**, de las cuales no se especifica su variedad, entre 1835 *y* 1851 [701]. Entre 1837 *y* 1843 se registraron cantidades apreciables de exportación de carey manufacturado [702]. ▬

32 La alta demanda de artículos manufacturados de carey se expresó en una activa artesanía local y foránea. Para abastecer la demanda internacional se continuó exportando la materia prima, aunque fue disminuyendo en las últimas décadas del siglo XIX, registrándose sólo 326 kilogramos en el año de 1882 *a* 1883, lo que evidenció síntomas de escasez de esta variedad de tortuga marina por sobrepesca: «y como no ha aumentado la industria correspondiente en el país, ni ha disminuído la misma en el exterior, debemos suponer que el número de tortugas *ya* no es el mismo que antes» [703]. Por ello, se aprovechaba también la concha de la **tortuga cardón** [*Caretta caretta*] que daba una especie inferior de carey, distinguiéndose de la legítima por tener los bordes de las manchas oscuras como borrados y las partes claras menos transparentes. En la Exposición Nacional de Venezuela en 1883 se exhibieron muestras de carey provenientes de las colecciones de Nueva Esparta y de Carabobo, que eran algo diminutas, aunque de buena calidad. Material noble utilizado en la confección de elegantes bolsos de mano y otros artículos, gratos en la moda femenina decimonónica: «Son de la clase que en el comercio se designa con el término de **médium**; llaman **hoof** las piezas marginales del carapacio; las inferiores que forman el plastrón son de color amarillento sin manchas y ahora muy en moda para artículos de adorno» [704]. En cambio, en el país tenían poco uso las conchas del **botuto** [*Strombus gigas*], que coetáneamente se empleaban como materia prima en Inglaterra para confeccionar camafeos, importándolas desde islas Bahamas, conociéndose como *queen conch*. ▬

33 En la misma Exposición de 1883 se exhibieron múltiples artículos trabajados de carey, destacando las peinetas y once piezas de carey manufacturado de la Colección de Nueva Esparta «bien hechas, pero no siempre perfectas en cuanto al pulimento» [705]; también se distinguían en la Colección de Maturín peines y peinetas de carey. En efecto, las conchas de esta tortuga marina eran lijadas con el cuero del pez marino **sábalo** [*Tarpon atlanticus*]. ▬

(697) Ramón Aizpúrua, *El comercio curazoleño-holandés en el Caribe, 1700-1756*, contribución en la *5lst. Annual SECOLAS Conference*, Santo Domingo, República Dominicana, marzo 4-6, 2004. Panel 2. *Informal Commercial networks in the 17 th. & 18 th. Century Caribbean*, *págs.* 38-39.

(698) Celestino Andrés Arauz Monfante, *El contrabando holandés en el Caribe durante la primera mitad del siglo XVIII*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1984, *pág.* 91. El precio de la libra de carey en 1747 era de 15 reales en la costa caribeña.

(699) Aizpúrua, op. cit., *pág.* 61.

(700) Arauz, op. cit., *pág.* 117.

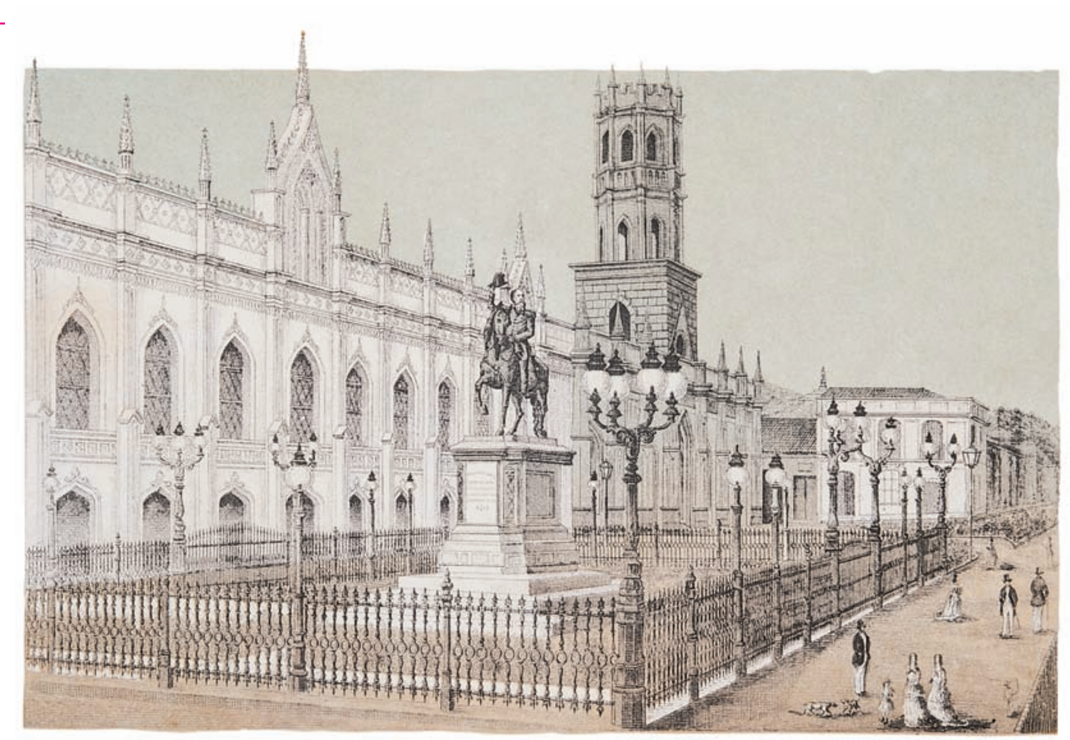
(701) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 462 *a* 486. Cálculos nuestros.

(702) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 463, 467, 469. Calculamos que corresponden a 89 libras.

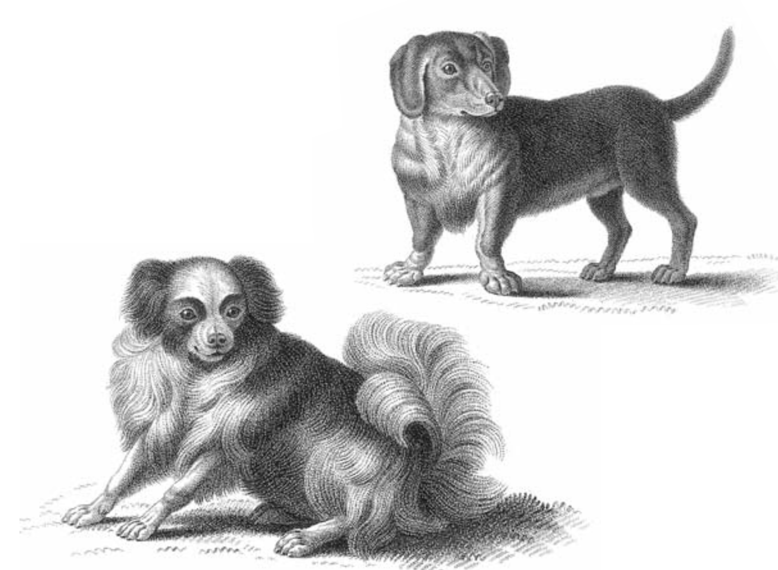
(703) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 320.

(704) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 320.

(705) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 557. El uso de la piel del sábalo para lijar carey en la *pág.* 317.



LÁM. 148 Transeúntes con mascotas frente a la Universidad Central, estatua de Guzmán Blanco, Henrique Neun, *Álbum de Caracas y Venezuela*, litografía de «La Sociedad», Caracas, 1877-1878, primer tomo, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 149 Perros *(Chien Basset y Chien Epagneul)*, PL. 20, *Collection de Mammiferes,* Du Muséum D'Histoire Naturalle, París, 1808.

34 No fue de gran relevancia la positiva sensibilidad ante animales, aves, reptiles y peces disecados. La taxidermia se practicó de manera empírica en el siglo XIX, para satisfacer curiosidades puntuales o envíos al extranjero. Entre otros fue el caso registrado por el cónsul británico Ker Porter en junio de 1836: «Mandé buscar la gran serpiente tigre de casa del señor Duffy, donde la había tenido enjaulada desde hacía doce meses, sin que hubiera comido nada en todo ese período. Se le habían metido en la jaula varios animales y otras clases de alimento, pero no había querido aprovechar la consideración de su guardián. De modo que, por miedo a que se muriera, me la llevé a casa hoy, y la matamos, despellejamos y rellenamos debidamente. No era tan grande como la boa que había enviado a Inglaterra hacía unos meses, pues sólo medía 11 pies y medio; pero es una serpiente mortal…» (706). Se exportó en noviembre del mismo año: «Empaqué y despaché hoy a La Guaira la serpiente Mackourelle (Macaurel) o Tigrilla, junto con otros objetos de historia natural para el United Services Museum, vía Liverpool, que viajarán en el Breckon Castle» (707). En los mercados de pueblos y ciudades era común la venta de piel de culebras, como lo testimonia en 1876, en Paraguaná, Leontine Perignon de Roncajolo, con irónica apostilla: «agregué este último artículo *como curiosidad*… aunque las serpientes no son precisamente una curiosidad en el país. En efecto, uno las encuentra en todas partes. Mi marido mató una a 20 centímetros de mi vestido: era una coral, cuya mordedura es peligrosa» (708).

(706) Ker Porter, op. cit., *pág.* **763**.

(707) Ker Porter, op. cit., *pág.* **779**.

35 En la segunda mitad del siglo XIX destacaron sensibilidades positivas de expertos foráneos que formaron colecciones de valor, fundamentales para el conocimiento de la fauna del país. Entre ellas destacan las colecciones de aves recolectadas y embalsadas por Christian Anton Goering por encargo de los distinguidos ornitólogos doctor Phil. L. Sclater y Osbert Salvin, de Inglaterra, cuyas obras publicadas por la Sociedad Zoológica de Londres sirvieron de fuente para la contribución fundamental de Adolfo Ernst intitulada *Catálogo sistemático de las especies de aves que han sido observadas hasta ahora en los Estados Unidos de Venezuela* editada en 1877 en el *Primer Anuario Estadístico de Venezuela*.

(708) Leontine Perignon de Roncajolo, en *Venezuela, 1876-1892. Recuerdos*, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela. Caracas, 1991, *pág.* 77.

36 La extremada sensibilidad de Goering en la difusión del conocimiento de las aves venezolanas lo llevó a formar discípulos merideños, como el médico José Gabaldón: «Muchas veces fue mi guía en mis excursiones a las montañas. Él y don Salomón Briceño aprendieron conmigo a preparar animales y desde entonces han enviado varias colecciones ornitológicas a Europa. En donde sea que estuve, siempre traté de lograr que la gente se interesara en las bellezas naturales del país» (709). Años más tarde, Salomón Briceño llevaba de Mérida a la Exposición Nacional de 1883 en Caracas un total de 56 muestras embalsamadas, entre las cuales 26 tucusitos, gavilán, urracas, pericos y otras (710).

(709) Goering, op. cit., *pág.* **106**.

(710) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* **349**.

37 La sensibilidad popular hacia las aves menos conocidas se manifestaba en visitas al *Museo Nacional de Caracas*, enriquecido por las valiosas colecciones de la Sección Zulia, que ingresó después de la Exposición del Centenario de 1883, donde se podían admirar 339 ejemplares debidamente embalsamados (711), entre ellos las aves de repiña. Mayor disfrute se conseguía en la observación de las pajareras que se distinguían, a diferente escala, en los hogares venezolanos.

(711) Adolfo Ernst, ***Catálogo de las aves en el Museo Nacional de Caracas***, artículo en *Revista Científica de la Universidad Central de Venezuela*, Caracas, 1888. En *Obras completas*, compilación por Blas Bruni, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1986, ***Zoología***, tomo V, *págs.* **104-123**.

38 En el siglo XIX continuaban siendo raras las exhibiciones públicas de animales. Verdadera conmoción causó el espectáculo de un pequeño elefante importado en 1836: «…tiene más éxito que el elefantito que han

traído de los Estados Unidos, y que está en exhibición. Esta tarde acompañé a la señorita O'Callaghan a verlo: apenas pasa de los 7 pies, está espantosamente flaco, no tiene ningún ánimo, pero es dócil y de buen temperamento…» (712).

39 Miles de personas asistieron a la mayor exhibición pública de animales autóctonos e introducidos que se realizó en pequeñas jaulas en la Exposición de 1883 en Caracas, exhibiéndose más de un centenar de ellos, destacando ocho especies diferentes de monos (araguato, coaita, marimonda, cara blanca, mono común, tití, caparro, viudita, machín, capuchino, chucuto); jaguar, tigrito, hurones, zorros, dantas, báquiros, venados, oso hormiguero, tortugas, matamata, caimanes pequeños, mato, lapa, arditas, puercoespín y otros (713). Igualmente atractiva fue la exhibición de aves vivas. Entre la treintena de especies autóctonas, se mostraba también una colección de pájaros enjaulados presentada por Enrique Delfino; casi todas especies del Norte de África y compradas en París. Asimismo, gallinas de razas portorriqueñas y de Cochinchina (714).

40 Animales y aves han estado presentes en los jolgorios populares. Diversos autores han expuesto las atractivas modalidades de corridas de toro, juegos de toros y peleas de gallo, junto a la expresividad del público y la distribución de ingresos económicos derivados de estos eventos (715). Ellos se llevaban a cabo en paisajes geográficos específicos en pueblos y ciudades. Las riñas de gallo se efectuaban obligadamente en galleras públicas, aunque proliferaban las clandestinas, especialmente en medios rurales. En cambio, las corridas de toros tenían lugar en plazas que se adaptaban provisionalmente para este evento, no habiendo sitio permanente destinado a este fin. Sólo en 1806 el gobernador Manuel de Guevara y Vasconcelos erigió una plaza de toros denominada La Palmita en Caracas.

41 Sentimientos encontrados se evidenciaban en los concurrentes, especialmente en los escándalos y algarabías en las galleras, con las disputas de los apostadores y los confusos griteríos de la multitud enardecida de mujeres y hombres. Algo de mayor compostura matizada con algunos desórdenes se lograba en las corridas de toros, complemento indispensable de casi todas las fiestas públicas, incluso de las festividades religiosas. Más exaltadas pasiones se evidenciaban en los juegos de toros, es decir, fiestas de toros con las amenidades conexas de bailes y bebentinas alcohólicas, donde concurrían de todos los estamentos sociales.

42 En cambio, no se ha prestado mayor atención a los sufrimientos de los animales, tanto en las galleras como en las improvisadas plazas de toreo, y en el difícil traslado de los mismos debido a las pésimas condiciones del transporte dieciochesco y decimonónico. Están descritas las masivas matanzas de toros, entre quince a veinticinco en cada corrida, efectuadas mayoritariamente por **rejoneros**, que toreaban a caballo, secundados por **sorteadores** de a pie, que lidiaban a pie y hacían suertes o lances a los toros, atacados además por picas y espadas. Sufrimiento extremo deberían tener con el frecuente uso de las banderillas de fuego.

43 Estas actividades no apasionaban a los visitantes extranjeros. En 1783 el príncipe de Broglie describe desabridamente una incruenta corrida de toros realizada en un tablado en la Plaza Mayor: «quisieron mostrarnos una corrida de toros en una gran plaza situada en medio de la ciudad. Desgraciadamente los toros que se habían escogido, parecidos a Arlequín en yo no sé qué comedia, nunca pudieron ser embravecidos. Por consiguiente los toreros no hicieron sus pasos a derecha e izquierda, ni se les mató, ni fueron heridos. El espectáculo fue corto y poco divertido…» (716).

(712) Ker Porter, op. cit., *pág.* 770.

(713) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 342, 344.

(714) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 344-346.

(715) De valor la interpretación de José Ángel Rodríguez, *Babilonia de pecados*, op. cit., *págs.* 179-171 en referencia a toreos, y en las *págs.* 176-178 en indicaciones a peleas de gallos. Excelente tratamiento del tema de corridas de toros en Carlos F. Duarte, *La vida cotidiana*, op. cit., *págs.* 97-104.

(716) Charles Louis Victor Claude, príncipe de Broglie, *Diario de viaje*, op. cit., *págs.* 288-289.

44 Cien años más tarde, el escritor argentino Miguel Cané percibió con gran agudeza el gran sentimiento popular ante las corridas de toros: «La diversión característica del pueblo de Caracas es la plaza de toros, que funciona todos los domingos. El pobre caraqueño (me refiero al ***lowpeople***), que no tiene los reales suficientes para pagar la función, se considera más desgraciado que si le faltara qué comer. Mis sirvientes, haraganes y perezosos, adquirían cierta actividad a contar del viernes, y cuando quería hacerles andar listos en un mandado, me bastaba anunciarles que a la primera tardanza no habría toros, para verlos volar. En la plaza, que no es mala, se aglomeran, gritan, patean, juzgan los golpes, hacen espíritu, gozan como los españoles en idéntico caso, atestiguando su filiación más con su algarabía que con su idioma» (717).

45 Estas corridas del tardío siglo XIX eran menos mortales que las del siglo anterior, manteniendo su especificidad en la crueldad: «Pero las corridas de toros en Venezuela se diferencian en dos puntos esenciales de las de España. En el primer punto, el toro, de mala raza, medio atontado por los golpes con que lo martirizan una hora en el toril, antes de entrar en la plaza, trae los dos cuernos despuntados. Toda la lucha consiste en capearlo y ponerle banderillas, de fuego para los poltrones, sencillas para los bravos. Una vez que el ‹bicho› ha cumplido más o menos bien su deber, sea pegando serios sustos a los toreadores, sea huyendo sin cesar con aire imbécil, se abre un portón y es arrojado a un potrero contiguo. En cuanto a los ‹artistas› que tuve ocasión de ver, todos ellos criollos, eran, aunque de valor extraordinario, deplorablemente chambones. Cada vez que el toro se fastidiaba y arremetía a uno de ellos, era seguro ver al pobre capeador por los aires o hecho tortilla contra las barandas, lo que no causa mucho placer que digamos. Cuando el toro es bravo y el hombre hábil y valeroso, las simpatías se inclinan siempre al hombre; a mí me sucedía lo contrario» (718).

46 En los modos distintos de vivir y sentir en la Venezuela republicana animales y aves fueron siendo incorporados crecientemente a la vida cotidiana de los más altos círculos del poder gubernamental. Este proceso se inició con el general José Antonio Páez, quien tuvo hondos sentimientos de protección a la vida animal. En los corrales de sus viviendas se reconocían venados, alguna danta y otros animales autóctonos. Incluso preparaba en 1839 sus propios gallos de pelea, como lo revela el cónsul norteamericano: «Visité al general Páez y lo encontré en su ‹gallera› privada, preparando sus gallos para la gran pelea que habrá el próximo mes. Me recibió en saco, sin chaleco ni corbata, y en pantuflas. El siempre ha preferido la sencillez en el vestir. La pompa lo incomoda» (719).

47 En su estadía en la capital bonaerense obsequiaba a sus amigos fotografías de su loro, que había hecho retratar en su permanencia en New York por el famoso fotógrafo Howell. Hoy se conserva en el Museo Histórico Nacional de Argentina en Buenos Aires (720). A su llegada, a los 78 años de edad, al puerto banaerense llevó como único compañero un inmenso perro blanco que respondía al apelativo de **Pinkén** (721).

48 Bien conocidas fueron las colecciones de diversos animales y aves de Antonio Leocadio Guzmán, muchos de los cuales fueron prestados para ser exhibidos vivos en la Exposición de 1883 en Caracas. Entre ellos un mono coaita y varios garzones. A su vez, su hijo Antonio Guzmán Blanco prestó para el citado evento de su colección particular sus gatos de angora junto a una buena selección de sus perros de caza. Incluso, siguiendo la tradición presidencial del general Páez a la que hemos hecho referencia,

(717) Miguel Cané, *En viaje. 1881-1882*, op. cit., *pág.* 79.

(718) Miguel Cané, *En viaje. 1881-1882*, op. cit., *pág.* 79.

(719) Williamson, op. cit., *pág.* 128.



LÁM. 150 Matamata [*Chelus fiambriatus*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

(720) Contribuyó con esta indicación Edgardo Mondolfi Gudat, nuestro agradecimiento.

(721) Robert B. Cunninghame Graham, *José Antonio Páez*, Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1973, *pág.* 257.

exhibió un venado albino de su propiedad proveniente de Mérida, junto a cisnes y finas gallinas de origen de la Cochinchina (722).

49 En el tardío siglo XIX las mascotas ya se han impuesto como uno de los valores sentimentales de la nueva sociedad. A finales de la década de los setenta del siglo XIX en las afueras de la Universidad Central, junto a la estatua de Guzmán Blanco se observa el paseo de atildados transeúntes con sus perros mascotas bien resguardados con cadenillas.

(722) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 342-344.

Enviadnos todos los más halcones

La pasión venatoria

Aves rapaces

Nobles

Guaraguaos

Halcón peregrino

Halcón migratorio

Milano

Halcones neblíes

Águila mítica

Cóndores andinos

Rey Zamuro

Oripopo de cabeza roja

Gavilanes

Halcones

Águila arpía

Zamuro albino

Gavilucho

La presión de la cetrería española para la consecución de aves de presa

Los halcones neblíes

Las águilas indígenas míticas

XXII.

vigésimo segundo capítulo

LÁM. 151 Halcón peregrino [*Falco peregrinus anatum*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ



XXII. *La presión de la cetrería española para la consecución de aves de presa. Los halcones neblíes. Las águilas indígenas míticas.*

1 Desde el mismo hallazgo de las Indias Occidentales se desencadenó la presión de la cetrería española para la consecución de aves de presa. Este interés práctico se expresó tempranamente al requerir los Reyes Católicos desde Segovia, el 16 de agosto de 1494, a Cristóbal Colón su envío desde las islas antillanas: «enbiadnos todos los mas halcones que de alla se pudieren enviar y de todas las otras aves que alla ay y se pudiere aver porque querríamos las ver todas» (723).

2 Había que satisfacer los gustos venatorios de la corte española, acrecentando las halconeras reales. Ello era una necesidad bastante imperiosa debido a que en esa época ya raleaban en la Península Ibérica y Europa Mediterránea, por lo que halcones y gavilanes eran buscados por las cortes del siglo XV en países más lejanos, siendo encargados por algunas casas ducales italianas, como los Visconti, de Polonia y Turquía (724).

3 A ello se agregaba la pasión venatoria española, legislándose drásticamente en la Edad Media la caza con aves de presa o altanería (725). Impresionante es la literatura venatoria, especialmente sobre la caza como menester de reyes y príncipes, del siglo XVI con Argote de Molina y Barahona de Soto, y en el siglo XVII con Pedraza, Martínez de Espinar, Mateos y Tamariz (726). Era bien conocida la intensa actividad cinegética de Fernando el Católico, especialmente con el auxilio de aves de presa: «The only amusement for which he cared much was hunting, especially falconry» (727). Esta pasión fue igualmente intensa en Carlos V, quien manejaba la cetrería con azores y halcones. En la corte se practicaba con frecuencia la caza menor con halcón y la altanería con azor: «cautivó de tal manera a las clases privilegiadas, que pronto hicieron de su exclusivo uso su práctica, estipulando de su único privilegio el adiestramiento de las aves rapaces, algunas denominadas por ellos **nobles** y estratificaron el uso de determinadas especies, convirtiéndose algunas de uso exclusivo de emperadores, papas, reyes y príncipes» (728).

4 En este contexto se produce el envío ya citado de halcones de San Juan de la Macagua, isla La Española, al rey Carlos V. Con real magnificencia éste obsequió los seis ejemplares a caballeros de su séquito, sin duda flamencos que precisamente en esos días de marzo de 1518 se dedicaban a la caza (729).

5 Más tarde entra el territorio insular y continental venezolano a estas corrientes de envíos a Europa de aves de presa. Ello se facilitó por ser lugares de paso de varias especies de estas aves migratorias, que se desplazan en los inicios del invierno septentrional, llegando a Venezuela generalmente desde los primeros días de octubre. Estos halcones migratorios utilizan sitios claves, como isla de Aves e isla Cubagua, como punto de reposo y de alimentación en sus migraciones hacia Tierra Firme. Ello fue expuesto por Fernández de Oviedo en referencia a los paisajes cubagüenses: «En çierto tiempo del año van á aquella isla de passo algunos halcones neblíes é otras aves de rapiña de otras raleas, é alcotanes, é otros que llaman acá **guaraguaos**, que son como milanos y de aquel offiçio de hurtar é tomar pollos donde los pueden aver, é por falta dellos se çeban en lagartijas» (730).

6 Es exacta la referencia de Fernández de Oviedo a halcones neblíes, que conjeturamos serían el **halcón peregrino** [*Falco peregrinus*] u otra de las especies migratorias como el **halcón migratorio** [*Falco columbarius*]. Asimismo, es objetiva su mención a la presencia de otras aves de rapiña puesto que en Venezuela existen 65 especies de aves de presa diurnas o falcónidos, incluyendo tanto a los verdaderos halcones como a otras aves

(723) *Pleitos Colombinos*, ***Proceso hasta la sentencia de Sevilla (1511)***, Edición de Antonio Muro Orejón, Florentino Pérez-Embid y Francisco Morales Padrón, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1967, tomo I, *pág.* **164**.

(724) GERBI, op. cit., *pág.* **140**.

(725) Ver obra de M. A. LADERO QUESADA, ***La caza en la legislación municipal castellana, siglos XIII a XVIII***, contribución a la obra colectiva *España Medieval*, homenaje al profesor Julio González, 1980.

(726) Antonio LÓPEZ ONTIVEROS, *Caza, ecología y ética*, separata de *Revista de Occidente*, Madrid, núm. 149, 1993, *pág.* **95**.

(727) W. H. Prescott, *History of the Reign of Ferdinand and Isabella the Catholic*, Philadelphia, 1872, vol. III, *pág.* **409**. Citado en obra de GERBI, op. cit., *pág.* **140**.

(728) José Luis GÓMEZ CARREDANO, *Las aves de presa en los Llanos venezolanos*, Cuadernos Lagoven, Caracas, año 1994, *pág.* **85**.

(729) OTTE, op. cit., *pág.* **141**.

(730) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo IV, *págs.* **94-95**.

de presa cuyas características de halcón no son tan aparentes, pero que guardan un alto grado de parentesco con los mismos [731]. El **guaraguao** correspondería a otra especie de halcón, probablemente el *Falco borealis* al ser identificado como **milano** [732].

7 Estas aves rapaces migratorias fueron aprovechadas y enviadas a Europa desde el temprano siglo xvi, es especial, los **halcones neblíes**, que hemos identificado con el **halcón peregrino**: «De los neblíes se toman algunos armándolos é se amansan presto, é se han llevado á España é han probado allá muy bien é los estiman» [733].

8 En cambio, los indígenas no utilizaron las aves de rapiña como aves de presa, lo que fue testimoniado por Gonzalo Fernández de Oviedo en los lindes de Tierra Firme en la Provincia de Santa Marta, aunque se le daba especial atención y cuidado: «Hay aves de rapiña en aquella provincia, assi como neblies y gavilanes, esmerejones y cernícalos; y todas estas aves son comunes en la Tierra Firme, é algunas de las que se ha dicho mataron ballesteros este día, en especial de las tórtolas. Yo hallé un azor en un pueblo desta tierra el mismo día ó el siguiente, muy hermosso en una muda, y por tal muda lo juzgaron muchos que mejor que yo entendían las cosas de la caza y cetrería; pero nunca oí después, en quantos años há que estoy en estas Indias, que los indios cazassen con aves. El caso es que este neblí ó azor, si no estaba para mudar, á lo menos estaba suelto y cercado de cañas en tanto espacio como diez ó doce pies de cada parte, que serian quarenta en quadro, é allí á una parte deste encerramiento puesta arena menuda» [734].

9 Este extremado cuidado se debía a que las aves de rapiña eran bien apreciadas en la fachada litoral del norte de Sudamérica y en el istmo centroamericano, donde diferentes etnias indígenas prestaban atención mítica a estas aves, lo que se expresaba en la generalización de diseños realistas en pectorales en forma de **águila**, sumamente difundidas en los litorales caribeños que hoy corresponden a los territorios de Colombia y Venezuela. Frecuentemente estas águilas representaban sagradas aves de rapiña y especies gallináceas con sus característicos picos curvos y fuertes [735]. Estas águilas míticas podían corresponder a **cóndores andinos** [*Vultur gryphus*], y más frecuentemente al **Rey Zamuro** [*Sarcoramphus papa*] y al **oripopo de cabeza roja** [*Cathartes* spp.]. Probablemente en los llanos se podían identificar con algunas de las múltiples variedades de **gavilanes** *y* **halcones**.

10 Durante todo el período de la Venezuela hispánica se evidenció interés por las aves de presa y de rapiña. En las jornadas náuticas de fray Jacinto de Carvajal en 1647 se enumeran cuidadosamente las observadas en las riberas del río Apure: «A las aues dichas les hace la Prouidencia Diuina plato para sustento de ellas, de diversas frutas de el monte y otros granitos diferentes, como a las aves de rapiña de carnes varias y de los pajaritos y avecillas que quedan insinuadas les hacen platos a costa de sus vidas a las Aguilas reales. Buhos. Gauilanes. Jirifaltes. Primillas. Aletos. Valdiuias. Cernícalos y Zamuros. Si bien estos no desechan ripio, porque hacen a todo, assi a carne y pescado como a todo quanto se les ofrece hallar, a todo hacen y todo comen» [736].

11 El **zamuro** [*Coragyps atratus*] tuvo un papel importante como avanzadilla de los movimientos de reconocimiento y conquista española de los llanos de la Venezuela profunda. Se adelantaba espontáneamente puesto que nada se le escapaba en su aérea visión de los sitios de poblamiento más ocultos o inmersos en lugares recónditos de las selvas de gale-

(731) Gómez Carredano, op. cit., *págs.* 7, 11.

(732) Lisandro Alvarado, *Obras completas*, La Casa de Bello, Caracas, 1984, tomo i, *pág.* 208.

(733) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo iv, *pág.* 95.

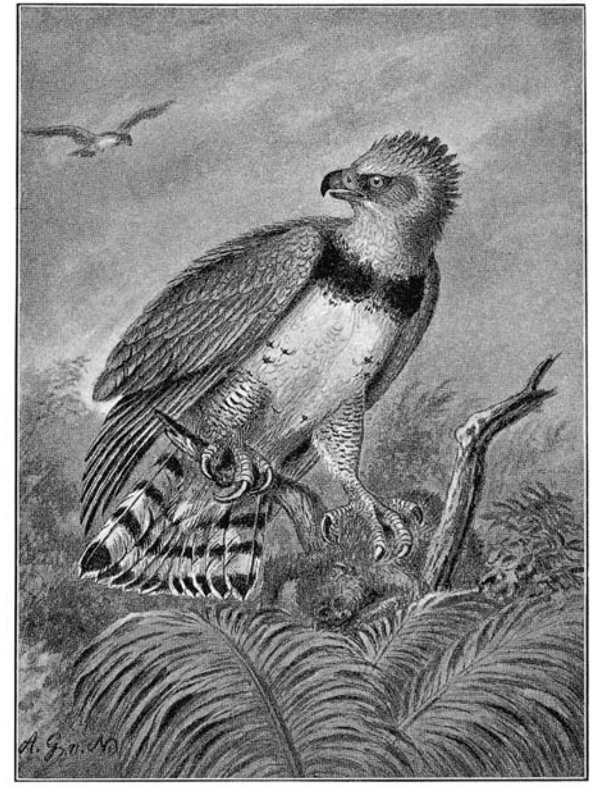
(734) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo vi, *pág.* 138.

(735) Langebaek, op. cit., *pág.* 218.

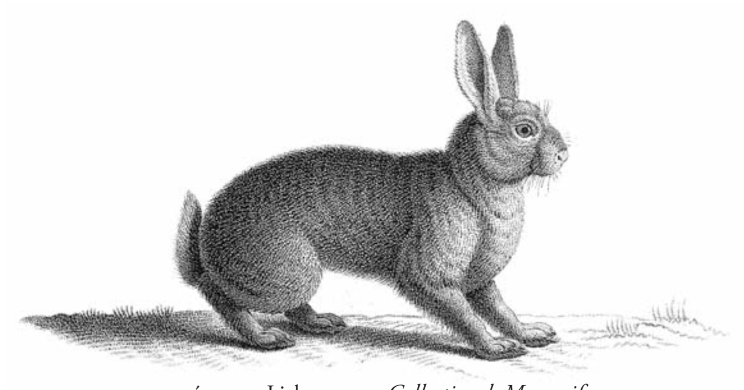
(736) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 188.

XXII. *La presión de la cetrería española para la consecución de aves de presa. Los halcones neblíes. Las águilas indígenas míticas.*

LÁM. 152 Águila [*Spizaetus ornatus*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ



LÁM. 153 Águila arpía, Cristian Anton GOERING, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.



LÁM. 154 Liebre, PL. 24, *Collection de Mammiferes,* Du Muséum D'Histoire Naturalle, París, 1808.

ría: «Muy en favor nuestro hallamos a estos pajaros zamuros en nra jornada, porque eran los exploradores de las rancherias de los yndios, o ya las tuviesen a los margenes de el rio, o ya la tierra adentro de los llanos, y es la rracon que como son tan voraces y golossos andan siempre sobre los mismos vndios en sus peschas y cacerias, como en sus ranchos y puestos adonde hacen noche, o esten de assiento o no. Teniamos certeza de que en la parte que revoleaban y hacian por el ayre sus escarceos era yndicación cierta de que por aquellas partes avia yndios, de cuyos residuos de pescados y demas cossas commestibles de su usso comian los zamuros dichos, y assi los acompañavan, y de hordinario en daños de los yndios por las compañias que los tales pajaros les hacen, si en prouecho suio, en daños de los que los sustentan. Tienese ya experiencia de aquestas aves, que a donde estan y assisten ay alguna cossa muerta, o bien sea ave o sea animal o hombre, y asi acudiendo adonde ellos asisten se descubre lo que hay muerto, sea lo uno u otro de lo que é dicho, por auerle dado naturaleza conocimiento tal y tan en util suio»[737]. ▬

12 La sensibilidad hacia las aves de rapiña continuó en la Venezuela republicana. Es revelador que Antonio Leocadio Guzmán tenía un hermoso ejemplar vivo de **águila arpía** [*Harpia harpyja*], que exhibió viva en la Exposición de 1883. En dicho evento también se mostraron ejemplares embalsamados de gavilanes provenientes de Barquisimeto y otras aves de rapiña, destacando un **zamuro albino** proveniente de La Guaira y un **Rey Zamuro**[738]. En el Museo Nacional de Caracas se exhibían en 1888 enormes plumas remeras de un aparente ejemplar de **cóndor**, registrado como existente en la cordillera de Mérida, donde se le conocía con el nombre de **gavilucho**, y varios ejemplares de falcónidos embalsamados, especialmente **gavilanes** provenientes de Caracas y Zulia[739]. ▬

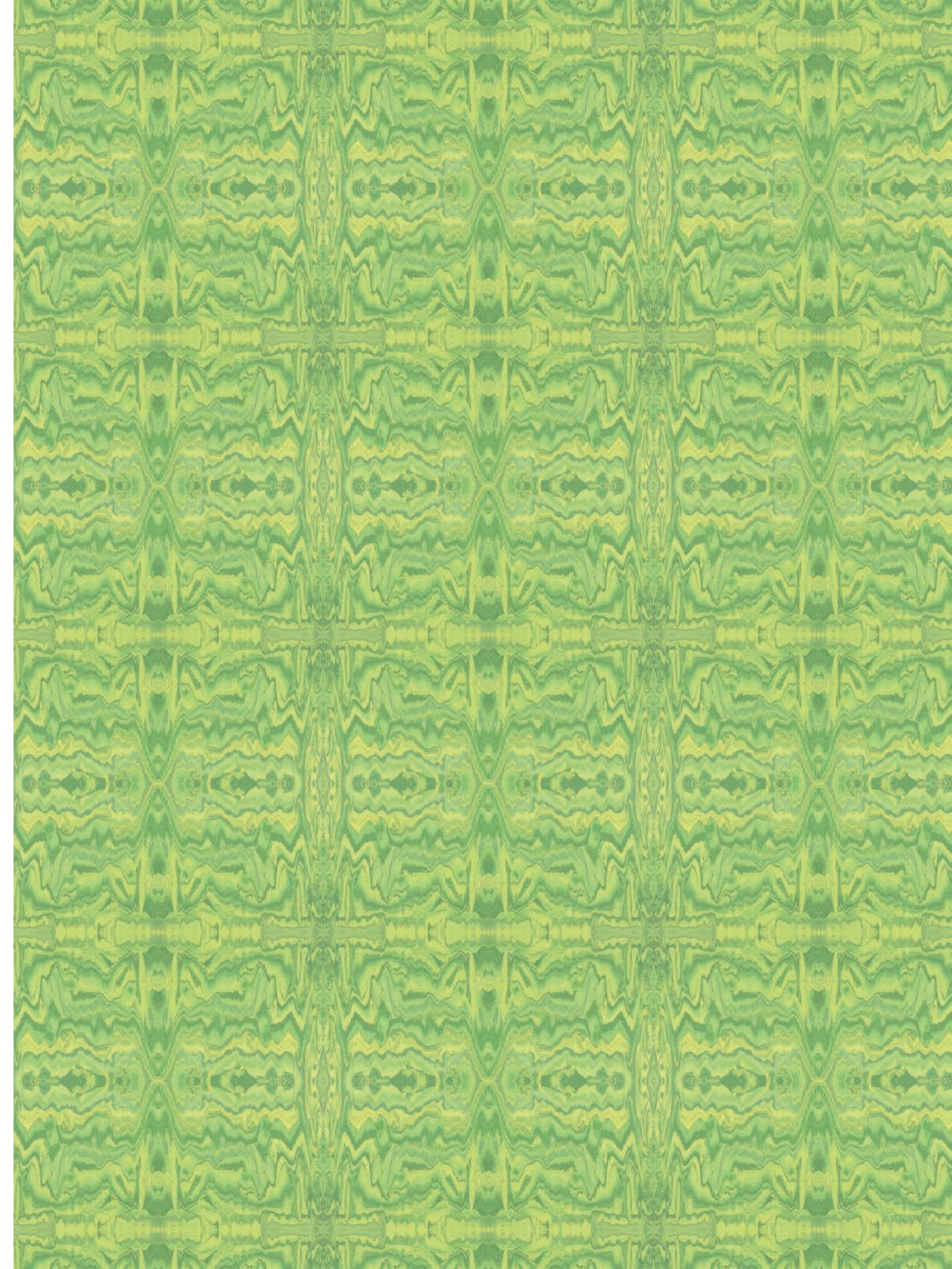
(737) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 188-189.

(738) Adolfo Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 345.

(739) Adolfo Ernst, *Catálogo de aves en el Museo Nacional de Caracas*, op. cit., tomo V, *págs.* 105-106.

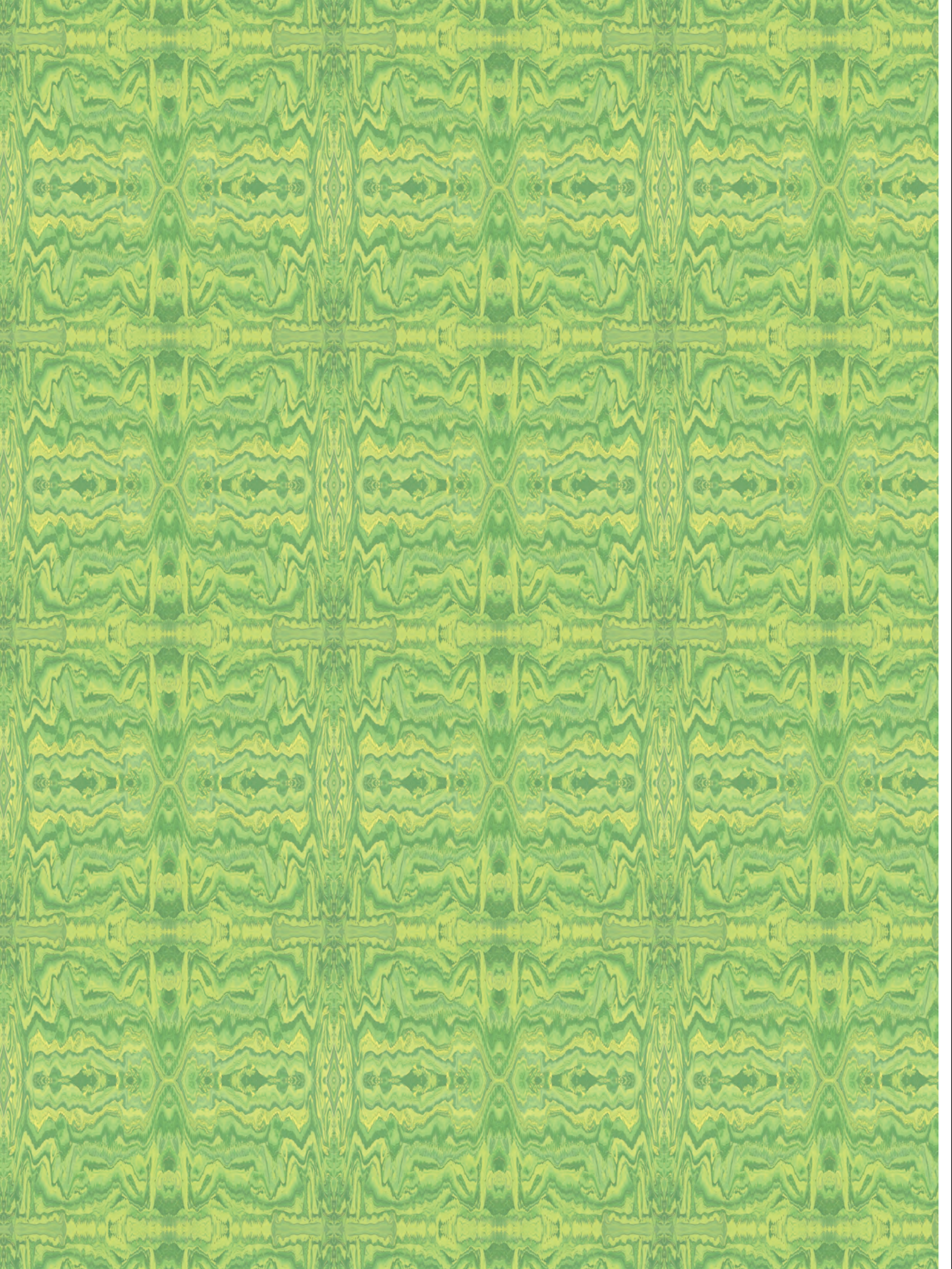


Impreso y encuadernado *por* **Editorial ExLibris** en Caracas, 2007



GEOHISTORIA DE LA SENSIBILIDAD EN VENEZUELA

-Pedro Cunill Grau-




fundación
EMPRESAS POLAR
30 años

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY
Depósito legal lf2592007900110
ISBN 980-379-093-5

Cuidado editorial: GRACIELA PANTIN
Coordinación: MANUEL RODRÍGUEZ CAMPOS
Producción: GISELA GOYO
Corrección: ALBERTO MÁRQUEZ
Diseño: ÁLVARO SOTILLO
Montaje y asistentes de diseño: GABRIELA FONTANILLAS *y* LUIS GIRALDO
Asistencia técnica al montaje: CLAUDIA MAURO
Impresión y encuadernación: EDITORIAL EX LIBRIS, Caracas

Tiraje 1000 ejemplares

www.fpolar.org.ve
historia@fpolar.org.ve

Segunda avenida Los Cortijos de Lourdes
Edificio Fundación Empresas Polar
Apartado postal 70943. Los Ruices
Caracas, Venezuela

XXXIV. La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral

V. **Sincretismo espacial en la**

VI. **La hipersensibilidad**

XIV. **La sensible atracción por las gemas. El secreto**

XV. **La codicia del oro para los refinamientos**

XIX. **Sensibilidad indígena hacia los animales. Su pretendida superioridad**

XXII.

XXV. **La higiene y el placer del baño. El jabón de la tierra y el jabón de Castilla.**

XXVI. **Tintes autóctonos**

XXVII. **La cambiante sensibilidad de las**

XXVIII. **Expresiones territoriales de materias primas minerales y vegetales**

XXX. **El sentir de las sales. Percepciones marítimas y fluviales de pescas y salazones. El variado**

XXXI. **De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad**

XXXII. **El multifacético ají y los saborizantes del apetito. El vigor de las especias**

XXXIII. **Un contrapunto**

por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja

XXXV. **La sensibilidad floral en los cambios de hábitos de vida. Flores y árboles ornamentales**

GEOHISTORIA DE LA SENSIBILIDAD EN VENEZUELA

-Pedro Cunill Grau-

Fundación Empresas Polar

Caracas 2007

Casas de plumería
Ángeles con plumas
Loros
Guacamayas
Patos
Cigüeñas
Paují copete de piedra
Yelmo
Paují de copete
Pajaros flamencos
Garzotas
Garza blanca
Garza chusmita
Garza morena
Garza azul
Garzón soldado
Corocora roja
Garceros
Gambotes
El disfraz del garzón soldado
Pluma tirada
Chicuaco
Veranera
Corocoro
Pato azulejo
Garza paleta rosada
Todas las piezas de aves de colores bonitos
Están plumeando
Industria plumífera
Garceando
Aigrettes
Crosse
Época de oro de la Pluma de Garza
Época del Oro Blanco
Plumas a París
La Belle Epoque
Colibrí pico espina
Colibrí coludo verde
Colibrí de Perijá
Tijereta
Colibrí cola de tijera
Chupa flor

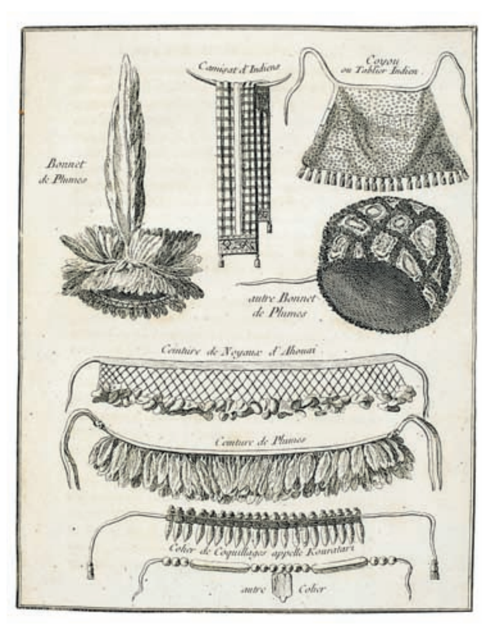


LÁM.155 Avifauna, Chez Ainout Leers, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Róterdam, 1658, *pág.* **166**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

LÁM.156 Paují de copete [*Crax dau bentoni*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

1 En Venezuela prehispánica no se alcanzaron los niveles del arte de la plumería, como en la cultura azteca, ni se logró de manera ostensible la utilización masiva de plumas en el adorno de santuarios conocidos como **casas de plumería**, lo que se evidenció en la cultura muisca. Sin embargo, fue variada la utilización menor de la plumería de diversas aves en atuendos y adornos. Para los combates intertribales los caquetíos se emplumaban, continuando en sus costumbres ancestrales durante las primeras décadas del siglo XVI, como es referido e ilustrado en la obra de Cey: «En la cabeza llevan, especialmente cuando van a la guerra y a sus fiestas, un casquete de 4 dedos de ancho cubierto de pieles de conejos o acures, con plumas largas de la cola de ciertos papagayos, de color rojo o azul, a modo de bonete ducal, como veréis al margen» (740).

2 Ello es también referido a otras etnias, que tenían especial cuidado en la recolección de este producto, lo que es registrado en el caso de guacamayos y cabaros, señalándose una utilización sostenida de sus plumajes: «Papagayos en dicha Tierra Firme hay de muchas clases, a los mayores los llaman los indios guacamayos y a algunos cabaros, porque son estos grandes de dos clases y de diversos colores: rojos, blancos, negros, amarillos y azules, con algunas plumas largas en la cola. Son como capones, pero bajos de pies; los aprecian mucho los indios para sacarles las plumas del dorso o de la cola para hacerse penachos; las pequeñas se las pegan encima con trementina cuando hacen sus fiestas. Los crían y domestican en casa y los pelan cada tantas lunas, como hacemos nosotros con las ocas hasta que les vuelven a salir las plumas» (741).



LÁM. 157 Diferens Atours ou Parures des Indiens de la Guyane, S. Bellin, *Description Geographique de la Guiane*, 1763, *pág.* **86-87**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

3 Lo preciado de la pluma de guacamayo se proyecta incluso en la fantasía de El Dorado en la expedición de Jorge de Spira en 1537: «Los testigos de la probanza de servicios que hará Espira posteriormente declaran las más fantásticas noticias sobre este ‹Dorado›: no había menester de llevar ollas de barro, pues todos los útiles de servicio de aquellos indios eran de plata y oro puro; por cuatro guacamayos, cuyas plumas se apreciaban mucho, se obtenían cinco vasijas llenas de oro» (742).

4 El emplumamiento bélico de los indígenas cumanenses en la zona de Cariaco fue bien descrito por fray Pedro Simón: «Para ir a la guerra se empluman de varios colores de plumería, porque además de los valientes penachos que se ponen, siembran de ellas todo el cuerpo sobre un baño de trementina o aceite de canime que se dan primero, con que se ponen de graciosa vista…» (743). Los conquistadores españoles recibían fuerte impacto de estos indígenas emplumados: «De este vestido de varias plumas, y la destreza en pelear con sus flechas, vino a salir en proverbio entre los primeros soldados que conquistaron aquellas tierras, que cuando echaban maldiciones en alguna ocasión, por modo de entretenimiento, decían: **válgante los ángeles de Cariaco**, por ser más señalados en esto de flechas y plumas los que habitaban en aquella provincia a la costa del mar en el golfo de Cariaco» (744). Esta interjección expresa un profundo sentimiento de asombro y sorpresa ante el valor de estos pretendidos **ángeles con plumas.**

5 Los atuendos con plumas se reconocían en diversas ceremonias aborígenes. Originales grabados muestran escenas de indígenas emplumados en fiestas y funerales. El sacerdote Jacinto de Carvajal lo refiere en relación a ofrendas funerales en 1647: «y quando el cadauer esta muy enjuto y mirlado sacan las brasas de la sepoltura que auian hecho antes y profundan en aquella parte un hoyo redondo, y en el asientan al muerto, y con el entierran las joyas que tenían de oro, piedras y plumería, que entre

(740) Cey, op. cit., *pág.* **102**.

(741) Cey, op. cit., *pág.* **154**.

(742) Friede, op. cit., *pág.* **355**.

(743) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *págs.* **108-109**.

(744) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* **109**.

ellos es de muy grande aprecio…»[745].

6 La importancia de los atavíos indígenas de plumas en guayucos, casquetes y collares se puede apreciar en las crónicas misionales y en la lámina dibujada en la obra de Bellin[746]. El tocado bélico perduraba en la Venezuela profunda en la primera mitad del siglo XVII, como se aprecia en la expedición al Apure en 1647: «A la dispossicion y orden de nro capitán quedaron cacique y las demas parcialidades suias, con que levamos ferro, como dicen, prosiguiendo nros bajeles su via y admirando todos nro atreuimiento, pues fue sin medida el que tuvimos en ponernos veynte y seis hombres en medio de tres mill y mas yndios que nos aguardauan con las armas en las manos, rotas sus carnes, guarnecidas sus sienes de plumeria varia y finalmente embijado todos»[747].

7 Inclusive en la segunda mitad del siglo XVIII mantenía plena vigencia entre las etnias orinoquenses: «No hay ninguna nación salvaje que use sombrero u otra cosa para cubrir la cabeza. Pero a todas son familiares los penachos para adornarse o para presentarse más hermosos. Algunos de estos penachos ciñen a modo de corona lo alto de la frente, algunos son altos a modo de mitras. Las coronas están hechas de lindas plumas de pájaros, y algunas vi entre los guaipunaves que son de un gusto maravilloso. Las altas están compuestas de plumas de raras y de otros pájaros vistosos…»[748]. En la obra del misionero Gilij el dibujante Guerrini mostró a un indígena güipunave emplumado en lo alto de su frente, asando miembros humanos sobre una parrilla; en otra figura aparece un cacique caribe con el penacho en forma de mitra en la cabeza, en actitud de repartir cosas entre los indígenas.

8 Este gusto ancestral por la utilización de las plumas en el ornato personal se mantuvo durante todo el período de la Venezuela Hispánica, registrándose, entre otras muchas referencias, en el caso de los periquitos: «De sus plumas usan los orinoquenses para adornarse a su modo…»[749]. Gumilla se refiere a la variedad de aves de plumas muy hermosas: «es tanta la volatería de **Papagayos**, **Loros**, **Guacamayas**, **Patos** de varias especies, **cigüeñas**, y **garzas** grandes, y pequeñas, y otras muchas aves, que es para alabar al Criador, así por la multitud, como por lo exquisito de sus plumas matizadas de vivísimos colores»[750].

9 La sensibilidad plumaria de indígenas y europeos se expresó especialmente en el plumaje de los paujíes, en dos especies casi endémicas, cuya área de distribución se encuentra en más de un 50 por ciento en Venezuela[751]. Fue el caso del **paují copete de piedra** [*Pauxi pauxi*], que los indígenas aparte de cazarlo por su exquisita carne, también lo hacían con el fin de obtener su **yelmo**, para elaborar ornamentos[752]. Entendemos la expresión **yelmo** por su hermoso copete que rememora la parte de la armadura antigua que resguardaba la cabeza, rematando en el morrión, hecho en forma de casco y que en lo alto solía tener un plumaje o adorno. También se utilizó el **paují de copete** [*Crax daubentoni*]: «El distintivo más particular de los paujíes del Auvana son ciertas plumitas rizadas que a modo de moño o de cresta tienen en la cabeza. Esta cresta, si queremos llamarla así, es bellísima, y los europeos más civilizados, separándola junto con la piel de la cabeza del paují, y agujereándola en medio, se sirven de ella allí para lazo de los cabellos»[753].

10 Las diferentes especies de garzas fueron respetadas durante el período de la Venezuela hispánica. Se continuó con la tradición aborigen quienes incluso habían amansado algunas de ellas, como se evidenció en 1647 en las riberas del Apure, donde se encuentra una mansa garza entre las aves

(745) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 358.

(746) S. Bellin, *Descripción geográfica de la Guayana. 1763*, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1986, plancha 4 en *pág.* 87.

(747) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 232. El encuentro se realizó en las aguas del río Apure el 22 de marzo de 1647.

(748) Gilij, op. cit., tomo II, *págs.* 63-64.

(749) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 209.

(750) Joseph Gumilla, *El Orinoco ilustrado y defendido, Historia natural civil y geográphica de este gran río,* Madrid, Manuel Fernández, Impresor de el Supremo Consejo de la Inquisición… Segunda Impresión Año M.DCC.XLV, tomo II, *pág.* 301.

(751) Miguel Lentino, ***Aves***, en *Biodiversidad en Venezuela*, op. cit., tomo II, *pág.* 620.

(752) Jon Paul Rodríguez, Franklin Rojas-Suárez, *Libro rojo de la fauna venezolana*, segunda edición, Provita, Fundación Polar, Wildlife Conservation Society, Profauna-Marnr, UICN, Caracas, 1999, *pág.* 106.

(753) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 116.

domesticadas, que estaban en un rancherío indígena abandonado por el avance de los exploradores españoles: «y entre aquestos una garza tan manssa que la lleue en mi canoa siempre, y aunque suelta no salia de ella sino era quando nos rancheauamos, y entonces andaua pescando entre las canoas por el marjen de el rio, y conclussa su pesca se boluia al bajel sin apremio» (754).

11 Salvo cazas ocasionales las diferentes variedades de garzas se disfrutaban por su valor estético, llamando la atención a misioneros y viajeros por su ornato en los paisajes acuáticos y sustento de pescados: «como a otros pajaros de mas porte, de pescados en las playas y margenes de los rios, zanjones, caños, ciénegas y pantanos, como en las lagunas de que abundan los llanos; y de estos pajaros los mas conocidos son: **Soldados**, blancos en el color los estremos de las alas, caudas y cabezas, con gran parte de sus pescuecos negros; son de corpulencia muy grande. **Pajaros flamencos**, de color naranjado, en bandadas que, juntas en las playas, parecen manadas de ovejas merinas almagradas. **Garzas**, pardas unas y otras dominicas, de blanco y negro, con **garzotas** de su color mismo vnas i otras, es a saber, blancas y pardas. Otras **garzas** mas pequeñas, con sus **garzotas** conforme a los cuerpos suios» (755).

12 Fue notable la sensibilidad que experimentaron los conquistadores españoles ante la belleza de las múltiples variedades de garzas, lo que es reiterado en crónicas y documentos misionales. Entre ellas destaca la percepción muy fina del sacerdote Carvajal en las riberas donde confluyen los ríos Apure y Orinoco, contrastando con el utilitarismo de los soldados de la expedición: «Vidosse una muy prolongada como espaciossa laguna, a quien hacian repetidos cuerpos de guarda ejercitos de pajaros diferentes que, como librauan el sustento suio en los peces de ella, la circundauan vigilantes, cuyas corpulencias de unos y matizadas plumas de otros admiraban y regalauan por junto la vista de todos: lleuavan la gala entre aquestos vnos cuyas cabecas y caudas tenian guarnecidas con unas faxas negras, y en los quellos un liston encarnado de sus plumas que les seruian de gargantillas primorosas, como de muy vistossos ahogaderos, y los restantes de sus cuerpos embutidos en armiños, como en copos de nieve los de las garzas jentiles, bizarreandose con los mazos de sus garzotas y vistosos airones; a estas acompañauan otras aves en tan crecido numero que reducían a una muy vistossa como regalada primauera los tornasolados lunares de sus plumas: no lucian poco entre las dichas, vandadas de reales patos y otras aves que por comestibles las celebraron todos con aplaussos repetidos» (756).

13 Hasta la cuarta década del siglo XIX siguió primando el sentimiento estético de estas aves, como fue testimoniado en 1832 en los mismos llanos de Apure: «Pasamos varios lugares pantanosos, así como algunas lagunas, alrededor de las cuales revoloteaban innumerables pájaros, mientras miríadas de los de aspecto de cigüeña andaban con paso majestuosamente militar entre los juncos y las plantas acuáticas. Sus largas patas y picos, su cuello erecto y su plumaje perfectamente blanco les daban la apariencia, en la distancia, de grupos de personas vestidas de blanco» (757).

14 Los cambios en las modas euroamericanas tuvieron negativa incidencia en la existencia de varias aves que no habían sido diezmadas hasta la segunda mitad del siglo XIX. Fue el caso relevante de diferentes especies del orden Ciconiformes de espectaculares plumas, destacando el aprovechamiento de la **garza blanca** [*Casmerodius albus*] y de la **garza chusmita** [*Egretta thula*], aunque también se aprovecharon la **garza morena**

(754) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 168.

(755) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 186-187. Subrayado nuestro.

(756) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 253-254.

(757) Ker Porter, op. cit., *pág.* 561.



LÁM. 158 Colibrí verde, *Gazzetiere Americano, II*, 1763, VOL. II, *pág.* 120, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

[*Ardea cocoi*], la **garza azul** [*Florida caerulea*], la **garza paleta** [*Ajaia ajaja*], el **garzón soldado** [*Jabiru mycteria*], la **corocora roja** [*Eudocimus ruber*] y, en mucho menor grado, otras especies.

15 Estas aves producen plumas que durante un corto ciclo económico se convirtieron en un producto de excepcional demanda internacional. En alrededor de treinta años se diezmaron sus zonas de distribución geográfica que se reconocían en los humedales sabaneros, particularmente en las zonas inundables por las aguas del sistema del río Apure, desde la unión de los ríos Uribante y Sanare hasta su desembocadura en el río Orinoco, así como en las riberas de ríos y caños en los sistemas fluviales del Arauca, Santo Domingo, Portuguesa, Guárico y Guariquito. Asimismo, se reconocían en profusas zonas en el delta del Orinoco y en el sur del lago de Maracaibo.

16 Preferentemente el hábitat de esta fauna llanera, constituyendo las garzas un importante grupo dentro de estos ecosistemas, se expresa en bajíos, esteros, caños y lagunas. El ritmo anual de sequía y de lluvias les asegura su alimento de peces, anfibios y reptiles, desplazándose por las sabanas hacia los puntos más abundantes de su alimentación piscívora. Altas concentraciones de diferentes especies de garzas y cotúas se marcan, año tras año, en puntos clave de los bosques de galería, junto a ríos y caños, formando **garceros** [758]. En estos lugares de reproducción acondicionan a partir de agosto sus nidos, siendo sitios preferidos por los cazadores de las garzas blancas y otras especies. También se reconocen los **dormitorios**, agrupaciones de árboles en cuyas copas pernoctan los ejemplares machos, quienes no duermen con sus pichones en los garceros [759], siendo otro punto de interés para sus captores. En ambos sitios también se recolectaban plumas desprendidas naturalmente, como en lugares más ocasionales, que se reconocían al final de la época de lluvias, denominados **gambotes**, sitios de escala en sus migraciones anuales. Matanzas y recolecciones se evidenciaban entre los meses de agosto a noviembre.

17 El hábitat garcero fue depredado en forma inmisericorde, empobreciéndose su biodiversidad entre finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX, en amplias zonas geográficas de los estados llaneros, especialmente Apure. En efecto, fue sumamente importante la explotación de las plumas de garza blanca y garza chusmita, lo que ha sido desarrollado excelentemente en la obra de Alfonso Zerpa Mirabal, *Explotación y comercio de plumas de garza en Venezuela* [760]. Por lo tanto, sólo nos referiremos a planteamientos generales en referencia a su utilización para satisfacer la gran demanda europea y su costo ecológico.

18 Destructiva fue la obtención de estas plumas de garza, que se efectuaba con sostenidas batidas en los garceros y dormitorios. Se evidenció una extremada crueldad, no respetándose ninguna veda ni tampoco las abundantes medidas legislativas acerca de su protección que se suceden desde 1892 [761]. Ello explica que en el folleto editado en 1899 por la Oficina de las Repúblicas Americanas en Washington se señalara: «Hay una especie de garza blanca cuyas plumas son muy solicitadas en el extranjero. La caza de esta garza ha sido reglamentada con el objeto de conservar la especie» [762]. Ello se agravaba al año siguiente: «A pesar de la matanza de millares de su especie, los garceros siguen siendo utilizados por las garzas, pero en números cada vez menores» [763].

19 Los **garceros** se aprovechaban también como sitios estratégicos para la caza de venados. Para ellos los cazadores se disfrazaban de **garzón soldado**: «Otro expediente muy usado por los indios en este caso, con-

(758) José Ayarzaguena, Jacobo Pérez Torres, Cristina Ramo Herrero, *Los garceros del llano*, Cuadernos Lagoven, Caracas, 1981, *pág.* **15**.

(759) Alfonso J. Zerpa, *Explotación y comercio de plumas de garza en Venezuela (Fines del siglo XIX-principios del siglo XX)*, Ediciones del Congreso de la República, Caracas, 1998, *pág.* **23**. Ver también Gonzalo Morales, *Las aves acuáticas del Alto Apure*, Ediciones Corpoven, Caracas, 1980 y Cristina Ramo, José Ayarzaguena, *Fauna llanera. Apuntes sobre su morfología y ecología*, Cuadernos Lagoven, Caracas, 1983.

(760) En esta obra de Zerpa Mirabal se proporciona una visión documentada y análisis profundo de las implicaciones nacionales e internacionales del tema.

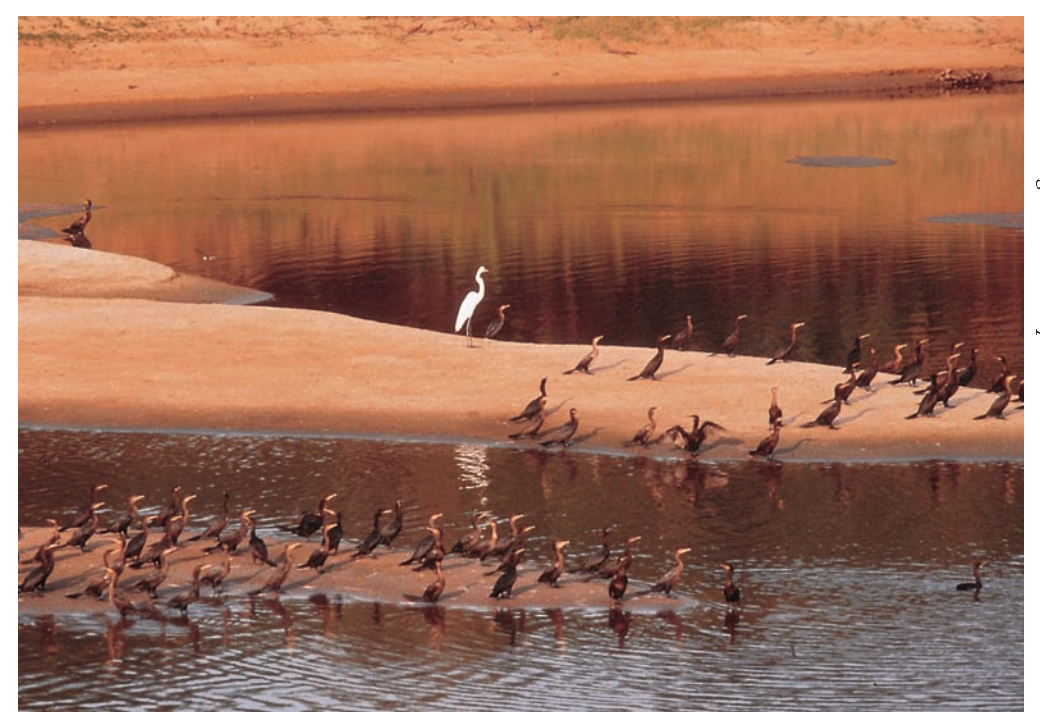
(761) Zerpa, op. cit., *págs.* **31-73**. Análisis exhaustivo a escala estadal y nacional.

(762) Oficina de las Repúblicas Americanas, Washington, *Venezuela 1899*, reedición de la Presidencia de la República, Caracas, 1993, *pág.* **226**.

(763) Eugéne André, *Un naturalista en la Guayana*, primera edición 1904, reedición del Banco Central de Venezuela, Caracas, 1964, *pág.* **57**.



LÁM. 159 Garcero, Ramón Páez, *Travels and Adventures in South and Central America, with Life in the Llanos of Venezuela*, Kinnersley Johnson NY, T. Belknap, Hartford, 1873.
FOTOGRAFÍA MARIANO ALDACA



LÁM. 161 Avifauna llanera, garzas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 160 Cazador con tocado de garza, Ramón Páez, *Travels and Adventures in South and Central America, with Life in the Llanos of Venezuela*, Kinnersley Johnson NY, T. Belknap, Hartford, 1873, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

siste en disfrazarse de garzón soldado, cuya vecindad parece serle grata a los venados que rumian en las sabanas. Esta grulla, [...] como tiene cinco pies de alto, por lo menos, y está encaramada sobre un par de delgadas piernas, simula como si anduviera montada en zancos. Su plumaje es blanco brillante, y tiene una bolsa bajo la garganta de color rojo escarlata. El pico es de una forma muy rara, largo de un pie, y muy ancho en su base, [...] Todo cuanto tiene que hacer el cazador cuando quiere engañar a los venados bajo este plumoso disfraz, es taparse la cara con una máscara que tenga un largo pio parecido al del garzón, adherido a ella. Bien sujeta la máscara, termina su tocado, cubriéndose el cuerpo hasta las rodillas con una camisa blanca» (764). En cambio, no hay referencias en esta incursión llanera de Ramón Páez, en 1846, a la caza de la garza.

20 Una insensibilidad total hacia estas aves comenzó a desencadenarse en las comarcas llaneras de Barinas y Apure en los primeros años de la década de 1890, con la caza masiva e indiscriminada estimulada por estadounidenses que eran comisionistas de importantes casas norteamericanas. Su labor se facilitó con la acción audaz de las casas comerciales de mayoristas apureños. En 1890 la firma mercantil de H. Ligerón y Compañía en San Fernando de Apure, compraba de contado todo tipo de plumas de garza, incluso la **pluma tirada** que correspondía a las extraídas de la garza después de matarla, y los cueros de grandes garzas blancas y de pequeñas chusmitas con el pellón completo, junto con cueros de las mismas sin pellón, y de **chicuaco**, **veranera**, **corocoro**, **colorado**, **guacamaya**, **garza morena**, **pato azulejo** *y* **garza paleta rosada**, agregando: «todas las piezas de aves de **colores bonitos** a precios convencionales» (765). Nada se escapaba al interés económico.

21 Esta insensibilidad, pagada a precios superiores de los salarios de empleos urbanos y de lo que se podía alcanzar con la venta de productos pecuarios y agrícolas, desencadenó la primera estampida de cazadores y recolectores de estas plumas de garza, contribuyendo a su exterminio. En 1896 en un periódico de San Fernando de Apure se expresaba que «Por dedicarse a la **industria plumífera**, mucha gente abandonó profesiones, conucos, talleres y hasta la política que, últimamente era considerada como un rico filón digno de ser explotado» (766). Tanto San Fernando de Apure como el resto de los poblados apureños quedaban abandonados temporalmente porque la mayoría de sus habitantes masculinos adultos estaban **garceando**: «En consecuencia, era muy difícil conseguir peones para las tareas de agricultura o cría; y quienes iban en busca de obreros, sólo encontraban en las casas a las mujeres y a los muchachos. Al preguntar por los hombres, la contestación era obvia, y la daban las mujeres con un dejo **cantabile** que encantaba: *están plumeando*» (767).

22 Las largas plumas de garza tomaron especial atracción para satisfacer demandas ornamentales de la moda europea y norteamericana en el tardío siglo XIX, en especial de las denominadas ***aigrettes*** de la garza blanca y ***crosse*** de la garza chusmita. Ello se vio presionado por el agotamiento de lugares tradicionales de extracción en Europa central, por el exterminio de extensos garceros en la cuenca del bajo Danubio y en sitios pantanosos del mar Caspio, como también en los humedales de los ríos Han y Yangtzé. A su vez eran diezmadas las reservas de Florida y otros sitios del suroeste de Estados Unidos. En este contexto de la globalización del comercio de estos productos aviarios, las plumas de garzas venezolanas, lo mismo que las colombianas del Casanare y el Magdalena; del Paraná argentino; de los humedales brasileños del Mato Grosso, tuvieron que

(764) Ramón Páez. *Escenas rústicas en Sur América o la vida en los Llanos de Venezuela*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela. Caracas, 1973, *pág.* 225.

(765) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas,* 1893-1910, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1991, tomo IV, *pág.* 200. Citando al periódico *El Impulso*, núm. 76, San Fernando de Apure, 5 septiembre 1890.

(766) Tosta, op. cit., tomo IV, *pág.* 200.

(767) Tosta, op. cit., tomo IV, *pág.* 200.

competir con las provenientes de Australia y de pantanosos sitios de la gran cuenca del Congo y de otros ríos africanos centrales y occidentales, pertenecientes entonces a colonias francesas, inglesas, alemanas y belgas.

23 Su explotación en Venezuela posibilitó una continuada revalorización, en las primeras décadas del siglo pasado, de extensos paisajes apureños, desencadenando nuevos movimientos masivos en su búsqueda, como fue testimoniado por Fernando Calzadilla a comienzos de la década de 1920: «en aquellos tiempos la pluma de garza alcanzó un valor exorbitante, ocasionándose una furiosa lucha por su consecución, al punto de correr la gente como alocada tras la codiciada mercancía. No exagero al asentar que la buena fe quedó echada de lado para dar libre paso a todas las corrupciones que proporcionaran plumas a los varios comisionados solicitantes del artículo» [768].

24 El espacio geográfico se organizó para este tráfico. En los sitios de extracción se reconocían campamentos ocasionales de cazadores y recolectores que enviaban las plumas a los poblados apureños, donde se acopiaban y remitían a los grandes comerciantes que residían en San Fernando de Apure, transformándose allí el paisaje por casonas de estos exportadores junto al río, desde donde partían los veleros a centros mayores de exportación emplazados en Ciudad Bolívar.

25 En este clímax no debe extrañar que los apureños se refieran a este período como la **Época de oro de la Pluma de Garza** o la **Época del Oro Blanco**: «Las casas comerciales que destacan por su importancia en esta época (1921) son: Casa Barbarito fundada en 1916 con la fusión de las firmas comerciales Félix Barbarito (establecida en San Fernando desde 1896) y Francisco Barbarito (creada en 1903); H. Ligerón de procedencia francesa, Fernández y Compañía fundada en 1895 por los señores Félix y Ramón Fernández; Casa Rodríguez y Pulido, la cual era propietaria, también, de una flotilla de veleros para el intercambio comercial con Ciudad Bolívar, el Alto Apure, Nutrias, La Unión y El Baúl. Todas estas casas comerciales tenían oficinas en París según Posada Callejas, en su libro *Azul de Venezuela*… donde textualmente nos expresa: «El Estado Apure es el primer mercado de la República en ganado, pieles y plumas de garza, y cuenta con un comercio fuerte y en constante actividad, el cual ha progresado visiblemente en los últimos años. Existen en la capital más de 15 casas importadoras y exportadoras y un gran número de establecimientos menores bien acreditados. Para dar una sola idea de la potencialidad del comercio apureño, diremos que la rica firma italiana Hermanos Barbarito y Cía. está ya al terminar su soberbia casa mercantil a la entrada del puerto, y la cual es la más grande en su especie y la más costosa que existe hoy en Venezuela» [769].

26 Estos comerciantes de San Fernando de Apure seleccionaban las plumas y las agrupaban en pequeños paquetes que se embalaban en cajuelas de zinc, forradas en tela. Estos envases eran soldados y remitidos a Ciudad Bolívar [770]. En obra anterior nos hemos referido a estos tráficos fundamentales en el eje fluvial Apure-Orinoco y al esplendor de la capital del estado Bolívar [771].

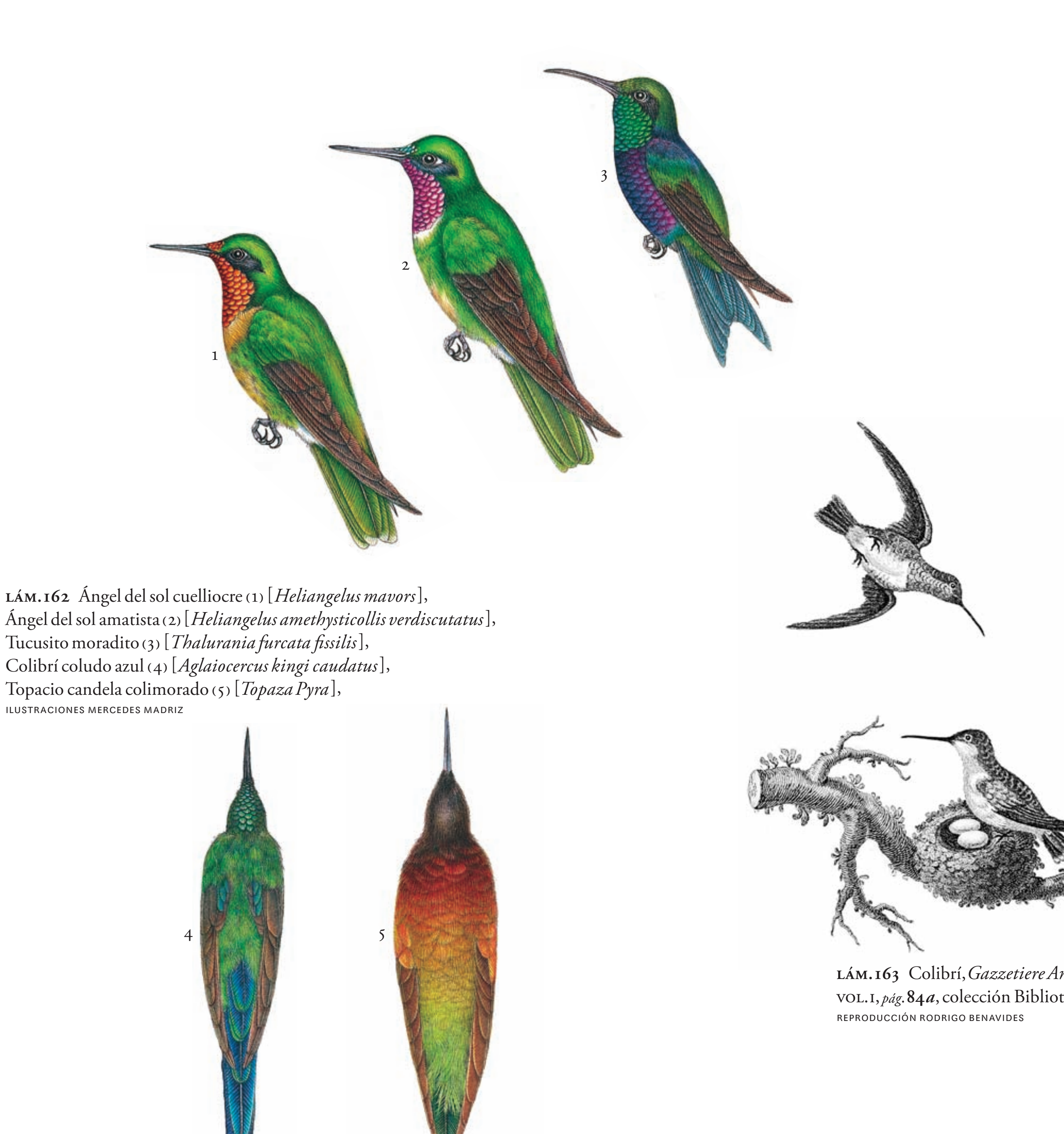
27 Ha sido estudiado el variado destino de las exportaciones de plumas de garza venezolana, destacando la importancia del mercado francés que captaba casi las tres cuartas partes de estas exportaciones, alcanzando el 69,40 por ciento del total en el período de 1905 *a* 1939, incluyendo los envíos a Martinica y Guadalupe, sirviendo París de núcleo manufacturero

(768) Fernando Calzadilla, *Por los Llanos de Apure*, editado por Productora Hernández s.a., Caracas, 1988, *pág.* 172.

(769) Argenis Méndez Echenique, *Historia regional del estado Apure*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Historias regionales, Caracas, 1995, *pág.* 174. Zerpa, op. cit., desarrolla ampliamente esta situación, *págs.* 151-160.

(770) Zerpa, op. cit., *pág.* 162.

(771) Pedro Cunill Grau, *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1987, tomo III, *págs.* 1947-2081.



LÁM. 162 Ángel del sol cuelliocre (1) [*Heliangelus mavors*], Ángel del sol amatista (2) [*Heliangelus amethysticollis verdiscutatus*], Tucusito moradito (3) [*Thalurania furcata fissilis*], Colibrí coludo azul (4) [*Aglaiocercus kingi caudatus*], Topacio candela colimorado (5) [*Topaza Pyra*],
ILUSTRACIONES MERCEDES MADRIZ

LÁM. 163 Colibrí, *Gazzetiere Americano, II*, 1763, VOL. I, *pág.* **84*a***, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

de este adorno y centro de redistribución a otros países europeos. El segundo destino en los años de 1905 *a* 1922 se estructuraba en el mercado británico con captaciones del 15,62 por ciento del total, incluyendo los envíos de plumas de garza del delta del Orinoco que eran dirigidos a Trinidad y Guayana Británica, cuyos comerciantes las remitían a la metrópoli. Mención especial merecen las exportaciones entre 1905 *y* 1914 y luego en la posguerra hasta 1936 a Alemania, siendo Hamburgo centro de distribución importante a Berlín, ciudades alemanas y centroeuropeas. Otros mercados relevantes se definían en Italia, Holanda y ocasionalmente Bélgica y España. Las exportaciones a Estados Unidos fueron obstaculizadas por medidas proteccionistas a partir de 1914, con ulteriores reaperturas parciales [772]. ▬

28 En estos destinos se expresaban fuertes demandas por necesidad de su ostentación en las pasarelas más notorias de los modistos parisienses, londinenses, neoyorquinos, berlineses y de otros centros distinguidos del vestir femenino, difundiéndose en las modas de trajes, tocados y sombreros en las principales ciudades europeas y norteamericanas. Obviamente ello también se expresó en las modas latinoamericanas, como se ha registrado en las páginas sociales de esos años en los periódicos de Río de Janeiro, México, Buenos Aires, Santiago de Chile y muchas otras, no siendo escasas las ilustraciones en sombreros, tocados y abanicos que se observan en *El Cojo Ilustrado* de Caracas [773]. ▬

29 Amplitud tenía su empleo en cantantes y bailarinas vodevilescas, habiendo quedado testimoniado en espectaculares afiches de la *Belle Époque*, entre los años 1889 *a* 1914, destacando los de Jane Avril [774], como también en adornos de estolas que abrigaban a las espectadoras de estos centros de vida nocturna, lo que se registra en algunos carteles de 1890 en el baile del Moulin Rouge dibujados por Henri Toulouse-Lautrec [775]. Seguramente en los depósitos de estos cabarés se mantenían las cajuelas de plumas provenientes de San Fernando de Apure y Ciudad Bolívar. ▬

30 También se utilizaban en los adornos de las espectaculares gorras de los guardias zaristas y ornatos en los tocados de oficiales de casas reales centroeuropeas. Mención especial merecen los múltiples empleos de estas plumas de garza en el traje ceremonial de diplomáticos. El aprovisionamiento de la corte zarista se efectuaba por modalidades triangulares. Desde los comercios apureños se remitían a Ciudad Bolívar, y allí se enviaban a casa Schiama, donde después de un riguroso proceso de selección y aderezamiento, se transportaban a San Petersburgo. ▬

31 Fue sumamente alto el costo ecológico de esta explotación de la pluma de garzas venezolanas, a pesar del escaso tiempo que duró su ciclo económico y atracción del universo euroamericano. Su disfrute por la sociedad se expresó en grandes volúmenes explotados, estimándose que entre 1890 *y* 1913 la exportación de este valioso recurso de la biodiversidad implicó la matanza de un mínimo de 8.349.340 garzas blancas y de 1.464.796 garzas chusmitas [776]. El ecocidio continuó hasta 1924, no respetándose la abundante legislación conservacionista. Sólo las depresiones económicas y los cambios de la moda euroamericana hicieron cesar esta cruel explotación. ▬

32 Sin embargo, en la Cámara de Comercio de Caracas continuaron manteniéndose expectativas en la revitalización de este tráfico: «Las plumas de garza ***aigrette***, de la garza grande, y ***crosse*** de la garza pequeña, tan cotizadas en el mercado europeo, en años anteriores, estaban en decadencia. Pero la demanda de plumas no había desaparecido de modo que a

(772) Zerpa, op. cit., *págs.* **162-177**. Interpretación nuestra de las cifras proporcionadas con especificación de años de reales exportaciones.

(773) Reproducidas por Zerpa, op. cit., *págs.* **94-98**.

(774) http://imagencache2.allposters.com/images/VAS/0000-2122.jpg.

(775) A*ut*. Henri Tolouse-Lautrec. http:www.epdip.com/toulouse.html

(776) Zerpa, op. cit., *pág.* **119**.

comienzos de 1925 se recibieron en Apure pedidos a precios altos, un mil quinientos bolívares los quinientos gramos, pero un año después el precio bajó a la mitad…» (777). El colapso estaba desencadenado.

33 En la moda decimonónica continuó teniendo gran difusión el empleo de **colibríes** en adornos femeninos. Se producían capturas masivas de diversas variedades, entre ellas, del **colibrí pico espina** [*Ramphomicron microrhynchum*], del **colibrí coludo verde** [*Lesbia nuna*], del **colibrí de Perijá** [*Matallura iracunda*]. El tráfico internacional clandestino de estas especies fue muy intenso, puesto que el hermoso colibrí **tijereta** *o* **colibrí cola de tijera** [*Hylonimpha macrocerca*] sólo pudo ser descrito científicamente en 1873 en Inglaterra, con base en 62 especímenes producto del tráfico de pieles de aves de origen desconocido, aunque sin duda sería de proveniencia venezolana puesto que es endémico de la serranía de la Costa en la península de Paria (778).

34 Se efectuaban auténticas razias de estas aves para satisfacer la creciente demanda de las modas femeninas, como fue expuesto por Christian Anton Goering, destacando la sensibilidad de los lugareños ante su belleza enfrentados al sentimiento de lucro de los captores: «A nadie se le ocurre ahuyentar estos queridos y pequeños visitantes, incluso los nativos del país, que en regla general muestran poco interés por su hermosa naturaleza, miran con agrado al **chupa flor**, nombre que se le da al colibrí en la América de habla hispana. Sin embargo, algunos extranjeros han pecado vergonzosamente contra estos animales a causa del vil lucro. Los cazan por miles, junto con otros pájaros pequeños de plumas preciosas, para usarlos como adornos en sombreros de señora. Yo mismo muchas veces me he encontrado en las cercanías de la costa con gente de color contratada y enviada a matar a tiros todo lo que sea multicolor» (779).

35 Goering es sardónico al referirse a las desviaciones estéticas de esta moda femenina que incidía en las matanzas de colibríes y otras avecillas: «A menudo he intentado estorbar esas actividades asesinas con fuertes amenazas. Sin embargo, más podrían hacer nuestras damas por esta buena causa, si renunciaran a colocar en sus sombreros estas avecitas suntuosas, convertidas en caricaturas deformes después de taxidermias mal hechas» (780). Sin embargo, la moda continuó e incluso se extendió a otros adornos, lo que se prueba en un hermoso ramillete con pajarillos disecados, propiedad de Ana Teresa Ibarra de Guzmán Blanco, confeccionado en 1860 y depositado hoy en la Colección del Concejo Municipal de Caracas, donde se conserva en buen estado (781).

(777) María Elena González, *Los comerciantes de Caracas. Cien años de acción y testimonio de la Cámara de Comercio de Caracas*, Caracas, 1994, *pág.* 174.

(778) Jon Paul Rodríguez, Franklin Rojas-Suárez, *Libro rojo de la fauna venezolana*, Provita, Fundación Polar, Caracas, 1999, *pág.* 305.

(779) Goering, op. cit., *pág.* 79.

(780) Goering, op. cit., *pág.* 79.

(781) Objeto descrito en el folleto *Guzmán Blanco y el Centenario del Libertador. 1883*, Exposición Histórica, Concejo Municipal del Distrito Federal, 1983, *pág.* 29. Por gentileza del señor José Félix Vivas se le observó en 2004 en las colecciones de la Alcaldía de Caracas, Distrito Capital.

La sensibilidad odorífera, y del colorido tropical

Los verdes inéditos





LÁM. 165 *A River Scene in Venezuela*, grabado original, sin fecha, colección particular, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 164 «Lago del Zulia», Cristian Anton GOERING, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.



LÁM. 166 Río Orinoco en el Delta Amacuro.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

1 Fue reiterado el asombro de los descubridores europeos ante el colorido del verdor y la intensidad de los olores de la naturaleza tropical. El impacto sensitivo fue fortísimo a partir del hallazgo del Nuevo Mundo, lo que se observa a los siete días de la primera arribada de los españoles a las islas Lucayas, hoy Bahamas, cuando Cristóbal Colón se refiere a una de las islas de este archipiélago, Saomete, que bautizó como La Isabela y denominada actualmente Croked Island, de una manera inequívoca: «Esta costa y la parte de la isla que yo vi es toda cuasi playa, y la isla la más fermosa cosa que yo vi, que si las otras son muy hermosas, esta es más. Es de muchos árboles y muy verdes y muy grandes, [...] Y llegando yo aquí a este cabo, vino el olor tan bueno y suave de flores o árboles de la tierra, que era la cosa más dulce del mundo» (782).

2 Años más tarde, en agosto de 1498, el Almirante manifestó su asombro ante la magnificencia de los paisajes arbóreos siempre verdes de selvas y manglares, donde la vegetación llegaba hasta la orilla del mar, destacando asimismo la singularidad estética de los paisajes agrarios de los aborígenes, cuidados y deleitosos por su verdura, flora, matices y fragancias, por lo que bautiza un sector en las inmediaciones de Irapa como **Jardines**. Por su experiencia como geógrafo de terreno los compara con los bellos paisajes peninsulares mediterráneos de las huertas valencianas, en el mes de abril donde muestran todo su esplendor y productividad (783).

3 El deslumbramiento ante el colorido tropical de la naturaleza venezolana no fue exagerado. Tanto Colón como los miembros de su tripulación estaban conformados natalmente como hombres vinculados a la predominante aridez de tonos marrones y grises, derivados del clima mediterráneo. Por ello, la lozanía de los verdes inéditos de la vegetación trinitaria y pariana, junto con la profusión del verdemar de aguas continentales e insulares, les provocan un auténtico choque emocional.

4 Los fuertes impactos sensuales en los recién llegados ante los paisajes del color verdeante y del olorizar tropical los llevó a fijar una determinada visión en el imaginario colectivo del forastero europeo. En ellos se mantenía un transfondo psíquico del recuerdo de anteriores imágenes de una naturaleza dominada por los coloridos ocres de suelos y vegetación mediterránea, junto a aromas suaves. Sin embargo, el choque sensual de la mirada y del olfato los trastocó totalmente. No fue un paisaje inventado, puesto que la naturaleza tropical imponía todo el vigor de la magnificencia del verdear del paisaje natural, mostrando árboles y follajes, con plenitud del color verde (784). En estas latitudes la naturaleza física avasalló ampliamente la invención del paisaje cultural.

5 El reverdecer tropical en plena temporada de lluvias o el siempre verde en ámbitos de humedad permanente era algo absolutamente diferente del tono verdoso del advenimiento primaveral europeo mediterráneo. Aquí todo se vestía de verde y la tierra se cubría con el verde esmeralda de árboles y vegetación menor, acompañado con intensidad de olores. El verdegay, o color verde claro, cedía rápidamente espacio al color verde vivo y culminaba con el verdor pleno, con vigor, lozanía y fortaleza. Se daban las condiciones para la percepción de un paisaje de verdes inéditos.

6 El intuitivo ensayista brasileño Sergio Buarque de Holanda, quien alcanzó una de las mejores interpretaciones del cuerpo y alma de su país, insistió en que el verdor inmutable del follaje impresionaba fuertemente al europeo por la naturaleza de los trópicos, traduciendo además el sueño paradisíaco de la eterna primavera (785). Sin embargo, más recientemente, el norteamericano James Hillman, reconocido especialista en

(782) Cristóbal Colón, *Diario del Primer Viaje, 19 octubre 1492*, Edición Textos y documentos completos, op. cit., *pág.* 120.

(783) Cristóbal Colón, *Relación*, op. cit., *pág.* 374.

(784) Sobre el concepto del paisaje inventado ver la obra de Anne Cauquelin, *L'invention du paysage*, Presses Universitaires de France, Coll, Quadrige París, 2000.

(785) Buarque de Holanda, op. cit., *pág.* 228.

imágenes, advierte de los peligros del verdear del paisaje al migrante venido de latitudes templadas y frías: «¿Y con qué se encuentra?… los plácidos e indiferentes ríos, laderas y sabanas de interminables lluvias, el letargo melancólico del calor ecuatorial y esa verde, enredada oscuridad de bosques devoradores profundamente verdes, del preciso color de la esperanza, donde se esconde la serpiente primordial, la enfermedad y la muerte. Verde esperanza irónicamente traicionada por un lugar de no esperanza, esperanza abandonada que traducida por la imaginación mítica del europeo se convierte en el abandono del alma en el infierno, sin salida» (786). Recordemos de capítulos anteriores la percepción del conquistador español ante la espesura demoníaca del denso siempreverde de las selvas del sur marabino percibidas como golfo y río del Infierno.

7 Las condiciones ambientales del calor y la humedad del trópico se expresan en memorias y experiencias olfativas. Para algunos descubridores estos olores son deleitosos, como lo testimonia Américo Vespucio en referencia a la selva de la costa guayanesa: «fuimos a tierra y la encontramos tan llena de árboles, que era cosa maravillosa no sólo por su tamaño, sino su verdor, que nunca pierden las hojas; y por el olor suave que salía de ellos, que son todos aromáticos, daban tanto deleite al olfato, que nos producía gran placer» (787).

8 Para otros los olores tropicales son agresivos, reiterándose en varios cronistas el rechazo ante frutas de perfumes inéditos o bálsamos naturales: «Acostumbran los indios embadurnarse con cierto líquido que sale de los árboles como trementina, que ellos llaman buzera, es muy amarilla, de olor muy agudo, y con ella se untan todo el rostro y el cuerpo a manchas, haciendo labores y trazos. Y sobre ella se ponen aquel tinte de color rojo que llaman bariquizi, y duran así varios días. Mezclado un olor con el otro, resulta una desagradable combinación y con esta mixtura ellos se van a dormir en sus hamacas, pareciéndoles estar muy bellos y gallardos» (788).

9 En estos paisajes del olorizar tropical tienen especial dimensión los perfumes naturales, que impactaban a los españoles, siendo revelador el testimonio del misionero José Gumilla: «a mí me ha sucedido muchas veces quedarme absorto en medio de aquellos bosques y embargado el movimiento de una tal fragancia y suavidad de olores exquisitos, que no hallo con que explicarme. Preguntaba entonces a los indios compañeros de donde salía aquel bellísimo olor, y la respuesta era ***¿Odi já, Babi?*** **¿Quién sabe, Padre?** Para mí es induditable que hay entre aquellas vastas arboredas resinas, aromas, flores, hojas y raíces de grande aprecio y que serán muy útiles a la botánica, cuando el tiempo las descubra» (789).

10 Impactantes fueron los aromas de flores y frutas. A modo de ejemplo se puede tomar el olor de la **piña** [*Ananas sativus*], sensualidad reiterativa en todos los europeos, tanto los de origen mediterráneo, como el florentino Cey, o de origen nórdico, siendo el caso del sueco Pehr Löfling, quien acompaña su obra con una estupenda reproducción de la **piña agridulce**. La cita de Cey ahorra todo comentario: «La **piña** es una fruta de las más aromáticas y bellas que hay en todas las Indias… Es muy dulce, no faltándole lo ácido, como en todas las frutas del país, olor y sabor como la uva moscatel, pero si se come mucho, hace destilar sangre de la boca, máxime si no está bien madura, y da dolor de estómago y genera mucha cólera. Abriendo una bien madura se siente el olor por toda la casa» (790).

11 La sensibilidad ante el colorido tropical se mantuvo durante todo el período de la Venezuela Hispánica y se extendió en la Venezuela republi-

(786) Hillman, op. cit., *pág.* 36.

(787) Vespucci, op. cit., carta del 18 de julio de 1500…, *pág.* 52.

(788) Cey, op. cit., *pág.* 114.

(789) Gumilla, op. cit., *pág.* 213.

(790) Cey, op. cit., *pág.* 41.



LÁM. 167 Cultivos diversos, *Churchills Collection of Voyages and Travels…*, año 1649, VOL. II, *pág.* **123**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 168 Piña, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, Real Jardín Botánico, Madrid.



LÁM. 169 *Naturaleza muerta*, 1980, Pedro CENTENO VALLENILLA, óleo sobre madera, 80 x 100 cm, colección Fundación Museos Nacionales (Galería de Arte Nacional).
CORTESÍA CINAP

cana. Los verdes inéditos impactaron a exploradores, viajeros, misioneros. Fue reiterativa la afirmación en comparar la tonalidad del verde predominante en las áreas húmedas del actual territorio venezolano al fulgor de las esmeraldas. Olores y coloridos se mantuvieron incluso en las áreas roturadas, impactando a viajeros franceses en el tardío siglo XVIII el valle de Caracas: «Un buen número de casas elegantes están esparcidas o agrupadas en medio de estas praderas. Sus cercados, cuyo cultivo es cuidado, están rodeados de setos olorosos. Allí se respira un aire puro y embalsamado. Pareciera que la existencia toma allí una nueva actividad para hacernos disfrutar las más dulces sensaciones de la vida» (791). Esta visión de un viajero refinado y experimentado hombre de mundo, contertulio de Luis XVI y María Antonieta en los jardines versallescos, como lo fue el conde de Ségur, sintetiza la sensibilidad ante el olorizar de los paisajes venezolanos.

12 En el otro extremo de la percepción europea, un rústico comerciante escocés, Robert Semple, quien estuvo en Venezuela durante la Primera República, quedó rendido ante el colorido crepuscular del paisaje en torno al lago de Valencia: «Como el sol estaba ya declinado, subimos a esta colina por un sendero angosto que han hecho las numerosas cabras que suben por él, y desde la cumbre pudimos admirar un panorama tan sugestivo como no es posible imaginarlo. En La Cabrera, los cerros se prolongan y avanzan aguas adentro, y esto nos facilitó la manera de apreciar la laguna en toda su superficie. Esta bella extensión de aguas, a mil trescientos pies sobre el nivel del mar, era llamada por los indios Laguna de Tacarigua, y se extiende más de treinta millas en dirección este-noreste a oeste-suroeste. Su mayor anchura parece ser de doce millas más o menos y tiene cierta semejanza con Loch Lomond (famosa y bella laguna de Escocia) por el número de pequeñas islas que se hallan diseminadas entre las aguas, que alcanzan a veintisiete; pero las montañas que la rodean, aunque desiertas, no tienen el aspecto agreste o rocalloso de las que circundan al lago escocés. El lado sur, aun visto a esta distancia, es magníficamente pintoresco porque el agua llega hasta el pie de las colinas, que por estar cubiertas de mimosas y bananales, lucen la exuberancia de una delicada e insuperable vegetación. A ambos lados de la laguna el terreno es plano y termina de pronto, hacia el este, en las colinas que dan al valle de La Victoria, para extenderse luego por el suroeste, más allá de Valencia, hasta donde la vista alcanza. En aquel momento toda la escena se magnificaba por los bellos tintes del crepúsculo que derramaban su colorido sobre el delicioso paisaje, mientras empezaba el sol a ocultarse en lontananza, y sus destellos ponían notas finales de resplandor en las más empinadas cumbres de los montes. Una luz purpurina inundaba el valle mientras irisados fulgores opalinos se extendían sobre la superficie de la laguna» (792). Abundan en todo el territorio nacional las descripciones de extranjeros encantados en su sensibilidad ante los paisajes del color tropical. Muchos de estos parajes perderían su fulgor en el temprano siglo XX.

(791) Louis Philippe, conde de Ségur, ***Memorias, recuerdos y anécdotas***, reproducida en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 318.

(792) Semple, op. cit., *págs.* 81-82.



vigésimo quinto capítulo

La higiene y el placer del baño

El jabón de la tierra y el jabón de Castilla

La búsqueda de paisajes proveedores de materias primas odorantes

Moda decimonónica de baños termales y marítimos

Macuto, Venezuela, S. A. - Baños.

LÁM. 170 Sebastian Artiles, Macuto, Venezuela, núm. 13-36. *En reverso manuscrito:* en Macuto 30-08-1907, colección particular, Caracas.



LÁM. 171 Periódico *Fantoches*, Caracas, 2 de abril de 1947, caricatura de Luis Guevara Moreno.



LÁM. 172 Ribera del Amazonas, M.C. Fanin, *Colombie et Guyanes. En: L'Univers, Histoire et Description de Tous les Peuples…*, Firmin Didot Frères, París, 1863, PL. sin número, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 Para la comprensión geohistórica de las experiencias olfativas es necesario un apoyo antropológico de la experiencia sensorial (793). En la geohistoria de la sensibilidad ambiental se tratan también los espacios íntimos de los territorios de la mujer y del hombre, que no son espacios etéreos de seres impolutos. Por lo tanto, hay que dar espacio a bálsamos, gomas odoríferas y perfumes, que disminuyan los olores de lo escatológico, de la suciedad y de los restos malolientes. Ello ha tenido especial significación para las relaciones humanas, de ámbitos culturales que tenían disímiles percepciones del mal olor. En especial, ocasionado por la rarificación del baño en la higiene europea en los siglos XV *al* XVIII, como está objetivamente expuesto en la obra de Georges Vigarello que se refiere a la higiene del cuerpo desde la Edad Media europea (794). Todo ello va a incidir en el imaginario social inmerso en la geohistoricidad ambiental del aire y la amenaza pútrida, como fue expuesto en la sugestiva obra de Alain Corbin, intitulada *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social. Siglos XVIII y XIX* (795). ▬

2 Con anterioridad hemos hecho referencia a que desde los primeros momentos del Hallazgo de Venezuela se experimentó un gran disfrute sensual por el descubrimiento de los perfumes corpóreos naturales de los indígenas que recurrían cotidianamente al baño. Esta sensibilidad no debió pasar desapercibida por Colón, quien disfrutaba de un excepcional sentido del olfato, lo que se prueba entre otras muchas referencias a perfumados paisajes antillanos y a cambios atmosféricos. En este mismo sentido Américo Vespucio testimonió su disfrute sensual del olor sano de los indígenas: «Son gente limpia y aseada en sus cuerpos por la mucha frecuencia con que se lavan» (796). ▬

3 Los navegantes colombinos quedaron impresionados con el sentido olfativo de los indígenas parianos, puesto que no sólo olían las carabelas, los bajeles, los objetos y las ropas de los castellanos, sino también su cuerpo. Bernaldo de Ibarra lo testimonia exactamente: «…luego que saltaron en tierra salían los indios a los cristianos e les olían la ropa e todo lo que llevaban…» (797). A su vez, Hernando Pacheco precisa: «…e como llegó la barca a tierra este testigo vido como los indios de la dicha provincia se maravillaban e llegaron a la barca e la olian e asimismo llegaban a los hombres e los miraban e olian e tomaban hasta los cabos de las agujetas…» (798). ▬

4 En el otro extremo de Venezuela, cincuenta años más tarde, se mantenían estas costumbres higiénicas en los indios caquetíos, como es testimoniado por un conquistador florentino: «Son todos estos indios generalmente mujeres y hombres, amigos de lavarse a menudo, máxime en los lugares cálidos…» (799). En pleno siglo XVIII el misionero Caulín refería que los indígenas de Nueva Andalucía eran todos ligeros nadadores, muy apasionados por el baño. ▬

5 Fue necesario para los conquistadores adaptarse a condiciones higiénicas más rigurosas, desencadenadas por los fuertes olores del trópico, por lo que debieron utilizar materias primas locales para elaborar jabón, utilizando las cenizas de varias especies de árboles como el **barba de tigre** [*Bumelia barba-tigris,* PITTIER], el **mamón macho** [*Melicocca bijuga* L.], y otras, que contienen una proporción bastante fuerte de potasa, la cual se extrae y se usa en la fabricación de jabones blandos. Su empleo está testimoniado con toda precisión en el caso del **mamón**: «El maco es el árbol que los españoles llaman mamón; crece en ramajes de la altura y grosor de un peral, muy verdes las hojas y pequeñas, la corteza delgada

(793) De interés para este tema la obra de Joël CANDAU, *Memoire et expériences olfactives. Anthropologie d'un savoir-faire sensoriel*, Presses Universitaires de France, París, 2001.

(794) Georges VIGARELLO, *Le prope et le sale. L'hygiéne du corps depuis le Moyen Age*, Editions du Seuil, París, 1987. Una obra sintética sobre este tema en Dominique LATY, *Histoire des bains. Que sais-je?* P.U.F., París, 1996.

(795) Alain CORBIN, *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social. Siglos XVIII y XIX*, Fondo de Cultura Económica, México, 1982.

(796) VESPUCCI, op. cit., Carta sobre las islas recién halladas en cuatro viajes suyos, *pág.* 107.

(797) *Pleitos colombinos*, op. cit., Declaración de Diego de Ibarra, tomo III, *pág.* 57.

(798) *Pleitos colombinos*, op. cit., Declaración de Hernando Pacheco, tomo III, *pág.* 62.

(799) CEY, op. cit., *pág.* 104.

y gris, su madera durísima como hueso y muy vidriosa. Hacíamos cenizas para hacer lejía que era muy fuerte y servía para nuestro lavado, que faltando el jabón, nos dejaba la ropa blanquísima, aunque la quemaba, así como las manos de quien lavaba, y las telas de algodón soportaban mejor esa dureza que no el lino, máxime el de Ruan» (800). ▬

6 Al ser especulativo el precio del jabón importado desde España, denominado **jabón de Castilla**, los colonizadores españoles y criollos elaboraban un sucedáneo local denominado **jabón de la tierra**, que se mantuvo durante todo el período de la Venezuela Hispánica e incluso a comienzos del siglo XIX. Este jabón se presentaba en forma de panes y ladrillos. En la Cuenta de Difuntos de Coro en mayo de 1532 se hace mención a las dos formas: «los seis ladrillos e medio de jabón, dijo el dicho Luis Sarmiento que los tres ladrillos de ellos se gastaron en lavar la ropa de dicho difunto porque non se pudriese; e los tres ladrillos y medio de jabón, dio el dicho Luis Sarmiento que los gastó que los hubo menester» (801); en otro caso se observa una vez más la codicia en poseer esta mercancía que tenía un alto valor: «Nueve panes de jabón contenidos en el dicho inventario del dicho Luis Avarez, dentro de una talega, dijo el dicho Luis Sarmiento que los gastó, que los hubo menester; e la talega en que estaban, que no sabe que se hizo» (802). ▬

7 Según los datos proporcionados por los Libros de la Hacienda Pública el **jabón de la tierra** se encontraba entre los productos más cotizados, puesto que en 1599 figura una arroba despachada desde Caracas a isla de Margarita, avaluada en 2.176 maravedís. Cinco años más tarde, descendió su precio a 1.700 maravedís (803). En casas y talleres artesanales se fueron formando significativas manufacturas de este jabón de la tierra, debido a lo especulativo de los precios del **jabón de Castilla**, lo que se registraba en 1598: «fueron avaluados en Caracas por los Oficiales de la Real Hacienda, dos quintales de jabón en 27.200 maravedís, o sea, 13.600 maravedís el quintal» (804). En esa época el precio de este **jabón de la tierra** ascendía sólo a 1.887 maravedís el quintal. De esta manera, los artesanos caraqueños tenían gran demanda para este producto local, registrándose a comienzos del siglo XVII exportaciones de **jabón de la tierra** a Margarita (805). ▬

8 El **jabón de la tierra** continuó exportándose en forma intermitente a las Antillas hasta el siglo XIX, registrándose en 1855 un total de 97.761 libras. Su calidad hizo incrementar la demanda, proliferando en varios sitios del interior del país industrias locales, como la que se instaló en San Juan de los Morros, aprovechándose para manufacturar jabón las arcillas del depósito de agua mineral de Guarume, denominándose **jaboncillo de Guarume**. A su vez, en la capital se reconocían en la década de 1880 alrededor de diez establecimientos de jabonerías, que consumían una gran cantidad de sebo animal. Otras diez prosperaban en Maracaibo. En esos años existían fábricas de velas y de jabón en casi todas las ciudades del país. Se lograban elaborar jabones de excepción, como los manufacturados utilizando como materia prima la resina del árbol **yabo** [*Cercidium praecox*], denominada también **cuica** *o* **brea** de Coro, Barquisimeto y Margarita. Fue utilizada por la industria jabonera de Coro por el Sr. Chapman, quien elaboraba un buen jabón, para lo cual sacaba la potasa de las cenizas de la madera del **yabo**. Fue exhibido y descrito por Adolfo Ernst en la Exposición Nacional de 1883. ▬

9 Más enigmáticas son las referencias a la saca de bálsamos y gomas odoríferas para proveer de nuevas materias primas odorantes a los perfumistas

(800) Cey, op. cit., *pág.* 132.

(801) *El primer libro de la Hacienda Pública*, op. cit., Cuenta de difuntos, *pág.* 266.

(802) *El primer libro de la Hacienda Pública*, op. cit., Cuenta de difuntos, *pág.* 271.

(803) Arcila Farías en *La Hacienda Pública colonial venezolana*, op. cit., tomo II, *pág.* 127.

(804) Arcila Farías en *La Hacienda Pública colonial venezolana*, op. cit., tomo II, *pág.* 132.

(805) *Cedularios de la Monarquía Española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas*, ***Cedulario de Margarita (1553-1604)***, Fundación John Boulton, Fundación Eugenio Mendoza y Fundación Shell, Caracas, 1967, tomo I, *pág.* XXVIII.

españoles durante los siglos coloniales. Sin embargo, dejaron su huella testimonial. Así, en la expedición de 1499 de Ojeda, La Cosa y Vespucio se cartografiaron las islas de Sera, correspondiendo seguramente al grupo de las islas Chimanas que en su vegetación xerófita e insectos tenían diversas fuentes de cera naturales y bálsamos. Más tarde, en marzo de 1502, gentes de la expedición de Ojeda, Vergara y García de Ocampo incursionan en los entornos de los anegadizos de Paria: «Halláronse entonces dos o tres clases de goma de mucho color, de que trajo alguna cantidad» (806).

10 En el mismo sentido no ha sido fácil seguir la pista del **bálsamo** que tenía una gran importancia para España, alcanzando precios muy altos desde el siglo XVI en Europa, debido a que el importado desde Egipto ya no llegaba a España por agotamiento de los árboles que lo producían y dificultades en su comercialización. Era una de las plantas más apreciadas y llegó a valer el equivalente a su peso en oro. Se utilizaba en medicina y, muy particularmente, para fijar color y olor en los perfumes.

11 Esta valiosa materia prima, que llegó a valer, a comienzos del siglo XVI, una onza de diez a veinte ducados en el mercado sevillano, se encontró en comarcas próximas a Coro en el litoral árido del territorio que hoy pertenece a Falcón. Dio noticia de su hallazgo el conquistador florentino Galeotto Cey: «Bálsamo, en la provincia de Venezuela y en la isla de Santo Domingo hay algunos arbustillos, con pequeñas hojas muy verdes. El leño, aunque delgado, es duro y no se le saca licor, a menos que sea silvestre, en ciertos llanos donde nace. Tomando sus hojas y estrujándolas con la mano desprende un olor bueno, pero demasiado empalagoso» (807).

12 En verdad, desde inicios de la década de 1530 fue explotado subrepticiamente por funcionarios dependientes de los Welser (808). En el litoral coriano entre las formaciones arbóreas xerófitas se encontraba el **bálsamo incienso** [*Bursera tomentosa*], árbol de seis a diez metros de altura, cuya corteza y cápsulas desprenden un fluido oloroso que penetra la madera. También se le encontraba en colinas y lomas que se definían en la cuenca de Valencia y sitios sabaneros secos. Conjeturamos que su extracción se efectuaba similarmente a la utilizada en Nueva España, ya sea por vía de incisión o por cocción prolongada de su follaje y ramas. Por su penetrante olor debía depositarse en pequeños recipientes de plata, vidrio o estaño (809).

13 Por su escasez y gran valor su explotación fue monopolizada por la Corona española, capitulando el 22 de abril de 1528 con Antonio de Villasante la explotación del bálsamo y de otras drogas en el Nuevo Mundo, estableciéndose la obligación de entregar a la Corona las dos terceras partes de los beneficios y prohibiéndose su recolección a cualquiera otra persona. A partir de mediados de 1530 se inició en Santo Domingo este monopolio (810).

14 A pesar de ello, a partir del mismo año de 1530, Ambrosio de Alfínger organizó esta explotación, mandando a Juan de Ulate, cantor alemán, trasladarse a los pueblos cercanos a Coro, Tomodore, Daurutara, Verbo y Maripura, para explotar el bálsamo en aquellos bosques xerófitos. Le acompañó el clérigo alemán Guillermo Rinquel, deán de la Iglesia, quien sabía de este oficio de extracción del bálsamo, y Martín de Mesa. Ulate trabajó en condiciones sumamente difíciles, comiendo malas viandas y sin recibir ayuda de los indígenas. Cuando ya tenía reunidas algunas botijas los indígenas prendieron fuego a su casa e instalaciones, perdiéndose la droga que se había depositado. Sin embargo, luego reanudó estas extracciones y trabajó hasta 1533, vendiendo este bálsamo

(806) Fernández de Navarrete, *Viajes por la costa de Paria*, op. cit., *pág.* 33.

(807) Cey, op. cit., *págs.* 137-138.

(808) Friede, op. cit., *págs.* 428-430.

(809) Nicolás Monardes, *Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*... Sevilla 1574, Edición facsimilar, Padilla libros, Sevilla, 1988, *pág.* 9.

(810) Friede, op. cit., *págs.* 425-426.

a quien lo quería en la comarca coriana y remitiendo partidas secretas a los factores de los Welser en Santo Domingo. A finales de 1533 resolvieron los Welser abandonar la explotación del bálsamo, puesto que, a pesar de la prohibición de su recolección, todos los vecinos lo extraían cuando lo necesitaban con fines medicinales (811). A su vez, también los Welser fueron acusados de romper el monopolio real, puesto que en 1531, se descubrió, que con toda discreción Juan de Ulate había remitido una cantidad del producto a Santo Domingo con destino a la factoría sevillana de la Compañía.

15 La hipersensibilidad e interés económico de la Monarquía española ante la extracción clandestina de este valioso bálsamo explica que el 17 de febrero de 1531 se despachara una Real Cédula para el gobernador alemán, en la que la reina le exponía: «yo soy informada que en esa tierra se cría e hace bálsamo a que especialmente se ha hecho en un pueblo quatro leguas de la cibdad de Coro y que hay otras drogas y especias [...] vos mando que en el primero navío que della saliese me enviéis la muestra de todo ello con relación de cada cosa, larga y particular» (812).

16 El alto valor del bálsamo en esos años se puede conjeturar con facilidad, puesto que el bálsamo remitido desde Coro y que causó dicho pleito era un pequeño bote de la droga en forma líquida de sólo 50 libras, que equivalen a 23 kilogramos (813). A los pocos años fue disminuyendo el valor del bálsamo, debido a la abundancia de sus extracciones en México. Hacia 1574 valía una arroba tres o cuatro ducados: «Esto tiene la abundancia de las cosas, o la rareza dellas, que cuando valían muy caro, todos se aprovechaban de sus virtudes: y después como vino a valer tan vil precio, no lo tienen en nada, siendo el mismo bálsamo, el que era entonces, cuando valía cien ducados la, que al de agora que no tiene precio» (814). Naturalmente se perdió interés en su explotación en las comarcas áridas venezolanas.

17 Es remarcable que el bálsamo haya sido uno de los primeros productos de la flora venezolana que se exportó al universo euroamericano. Se continuó exportando con notorias fluctuaciones durante todo el período colonial por varios lugareños en zonas áridas del centro-occidente venezolano, siendo exonerado de derechos de exportación en 1810 (815). Se mantuvo hasta comienzos del siglo XIX y luego perdió su importancia, por emplearse menos en perfumería y ser descartado en su uso medicinal.

18 Mucho más escaso fue el **bálsamo de tolú** [*Toluifera balsamum* L.], no encontrándose indicios de su utilización en la perfumería en el período de la Venezuela Hispánica; más aún, su madera parece no haber sido muy conocida, salvo indicaciones ambiguas, como las señaladas por Cisneros en 1764: «Tiene también muchos árboles que echan resinas medicinales en la jurisdicción de la ciudad de Tocuyo, Carora y Coro. Hay árboles de almásiga de gran virtud; hay otros árboles de bálsamo muy fragante y medicinal, y de la misma calidad del que llevan a España de la provincia de Cartagena; hay un bálsamo en una montaña, que llaman de Escalona, de gran olor; es su color rubio y meduloso, muy medicinal, ignorándose el nombre del árbol. Hay otro bálsamo en la jurisdicción de Carora que, aunque tiene mal olor, es medicinal y a propósito para curar las heridas» (816).

19 Su hallazgo preciso, con el impacto de la sensualidad de su olor, se produjo en 1868 en San Esteban, por Goering: «Un amigo inglés me había encargado que le informara sobre la existencia del *Myroxylon* y que recogiera sus flores y frutos, lo que pude hacer en la parte alta del

(811) Friede, op. cit., *págs.* 428-430, 538.

(812) *Cedularios de la monarquía española relativos a la provincia de Venezuela*, Caracas, 1959, tomo I, *pág.* 63. Citado por Demetrio Ramos, *El mito del Dorado*, op. cit., *pág.* 48.

(813) Friede, op. cit., *págs.* 427.

(814) Monardes, op. cit., *págs.* 9-10.

(815) ***Disposición de la Junta Suprema sobre reforma en la agricultura, comercio e industria, como ramos más importantes de la prosperidad pública***, Caracas, 27 julio 1810, en *Materiales para el estudio*..., op. cit., *pág.* 37.

(816) Cisneros, op. cit., *pág.* 7 v.

valle de San Esteban. Para esto fue necesario tumbar los árboles. Nunca olvidaré la sensación que experimenté cuando después de trabajar duramente con el hacha, el primero de estos orgullosos árboles se dobló con un crujido y finalmente se vino abajo con un estruendo espantoso. Un aroma balsámico inundó una extensa área de la selva. Nuestros esfuerzos se vieron así recompensados con largueza, pues el árbol trajo consigo un derroche de flores y frutos ya formados, de manera que pude recoger muchos ejemplares de herbario. Con la poderosa sacudida habían caído al suelo numerosas semillas que nosotros recogimos diligentemente. En casa esas semillas perfumaron todo el ambiente, sí, hasta las cartas que mandé a Inglaterra por aquella época llamaron la atención por su aroma tan agradable» (817).

20 En el siglo XVIII fueron tomando creciente importancia los baños termales, fluviales y marítimos. A la sensibilidad del cuidado medicinal se agregaba el placer de cuidar y disfrutar el cuerpo, indicio de la evolución de las mentalidades (818). Cada vez eran más frecuentes las concurrencias a las termas tradicionales, a los paseos campestres e incursiones al litoral que se disfrutaban con baños marítimos y en ríos. En estos baños públicos se practicaba la separación de sexos, aunque fueron recurrentes las denuncias eclesiásticas de lo pecaminoso por la evidente promiscuidad en estos placeres acuáticos (819).

21 Entre otros muchos casos está registrado por el obispo Martí en 1783 en lo observado en los baños del río Guárico en las inmediaciones de la villa de El Sombrero: «Como el río Guárico corre a quatro o cinco quadras de este pueblo, y en partes mucho menos de quatro y ahun de tres quadras y puede ser que de dos quadras, sucede que van a bañarse y a buscar agua muchachos y muchachas y a grandes y ahun hombres y mugeres, lo que es muy malo; y me dize este Cura que él, con motivo en pasear por las tardes, ha quitado mucho de este abuso; y este Teniente de Governador me dize que lo tiene mandado por bando y que ahora lo repetirá, poniendo pena a los hombres y mugeres, a muchachos y muchachas y a los padres de familia para que en las immediaciones de este río, que quedarán reservadas para coger agua, nadie se bañe, y que los que quisieren bañarse lo executen más abaxo del río y que siempre hayga separación de hombre y mugeres y que después de repetido el bando, zelará su execución» (820). Del contexto de este documento se infiere que se tolerarían baños públicos en sitios más alejados de la villa, aunque con la debida separación de los sexos. A decir verdad, en todos los poblados ribereños esta prohibición se transgredió absolutamente.

22 La concurrencia de multitudes a estos baños públicos se manifestaba especialmente en las fiestas de San Juan Bautista, evento religioso mayor que culminaba popularmente con bailes y chapuzones colectivos.
En 1744 el obispo Mariano Martí tomó providencias al respecto en lo concerniente a los baños en el río Coro, auxiliándose incluso con la fuerza policial: «como igualmente se nos hayan informado los graves daños, escándalos deplorables, ruinas espirituales que dimanan del copioso concurso de todas gentes a los baños y bailes que se practican a las márgenes del río de esta ciudad en la principal festividad de San Juan Bautista: ordenamos y mandamos asimismo a los padres de familias y estrechamente les encargamos las conciencias, no permitan tan diabólico concursos de sus familias; y a nuestro vicario juez-eclesiástico que dé anualmente las providencias más oportunas a fin de cortar tantos males, valiéndose del auxilio secular para extirparlos enteramente» (821).

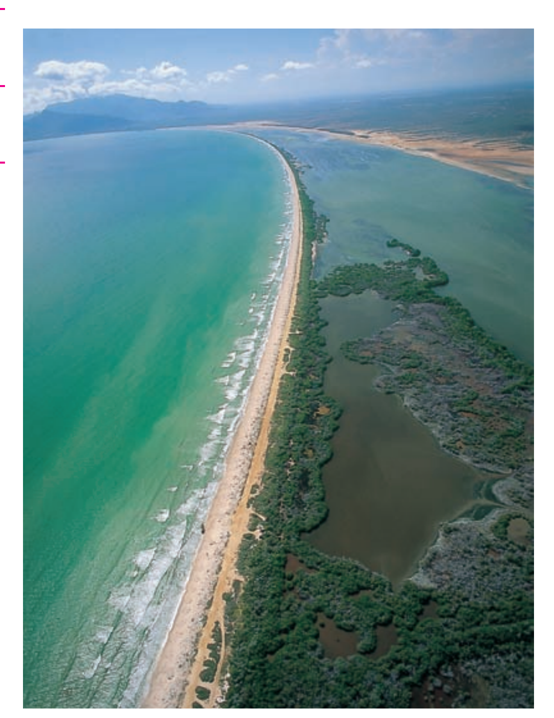
(817) Goering, op. cit., *págs.* 75-76.

(818) Original visión europea al respecto en Dominique Laty, *Histoire des bains*, Presses Universitaires de France, París, 1996.

(819) Ver la sensualidad en los placeres acuáticos en José Ángel Rodríguez, *Babilonia de pecados*…, op. cit., *págs.* 182-186.

(820) Obispo Mariano Martí, *Libro Personal*, op. cit., tomo II, *págs.* 448-449.

(821) Obispo Mariano Martí, *Providencias*, op. cit., tomo V, *págs.* 68-69.



LÁM. 173 Parque Nacional La Restinga, isla de Margarita, estado Nueva Esparta.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 174 Playa Medina, península de Paria, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 175 Playa en Choroní, estado Aragua.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

23 En el siglo XIX se incrementó el placer de los baños públicos en eventos sociales populares. En las páginas de *El Cojo Ilustrado* proliferan fotografías de bañistas en las riberas de la mayoría de los ríos del país, aun en sitios alejados como las del Nibaldo en el oriente. Asimismo, se van señalando innumerables sitios de lavaderos fluviales que son concurridos por bañistas, como la Boca del Río en Cumaná, que también son utilizados por paseantes y bañistas: «que sirve de tiempo atrás como lavadero y es diariamente frecuentado por estar cerca de la población y conservar la frescura y ameneidad de los campos mejor dotados por la naturaleza» (822). Incluso en la prensa barinesa se reproduce el *Decálogo del Bañista* elaborado por un higienista austríaco (823).

24 Asimismo, se desencadenaron nuevas modalidades de higiene con introducción de productos sofisticados importados. Se hacía propaganda a jabones norteamericanos como el **Jabón Hamamelis Sulfuroso del Doctor Rosa**, lo mismo que a modernas tinas de baño (824). No es casual que en un número de fines de siglo se reproduzca en *El Cojo Ilustrado* un artículo de la Baronesa Staffe sobre baños calmantes y refrescantes, señalando, entre otros, las bondades de los baños de fresa, flores silvestres, tilo, almendras, afrecho (825).

25 En el siglo XVIII tomaron creciente interés los baños termales. En 1786 el teniente de la ciudad de Valencia remite una descripción geográfica donde señala la significación de las aguas termales distribuidas en su jurisdicción: «Tiene asi mismo la dicha Ciudad quatro quebradas de Agua caliente de que tengo esperiensia de forma, que he llebado mi perol cojido el Agua en su nasiente echada en el y puesto en uno de sus ojos batir el chocolate y beberlo en buena sason, cocinando tambien guebos; una está en el camino de Choroni; otra mas al sur de Tapatapa; otra en el camino de Puerto Cabello; otra en el valle de Mucaria, y todas en su jurisdicción; Valencia queda en medio de ellas. Estas aguas son muy medicinales en particular para Galicos» (826). Los manantiales de agua mineral cálida de Las Trincheras dan lugar primero a un establecimiento espontáneo que es descrito someramente por Humboldt: «Los enfermos que vienen a Las Trincheras a tomar baños de vapor construyen por encima del manantial una especie de enrejado con ramas de árboles y cañas muy delgadas; y se tienden desnudos sobre este enrejado, que me ha parecido poco sólido y de acceso peligroso» (827). A los pocos años, a pesar de los rigores de la guerra, las chozas aisladas han dado lugar a un conglomerado más funcional que es denominado en 1818 como Baños de Agua Caliente.

26 Los tiempos revueltos del siglo XIX incidieron en una merma en la utilización de estos baños termales de Las Trincheras. A mediados de siglo son presentados descarnadamente: «Sobre el sitio donde brota la fuente hay una choza de paja, donde se puede tomar cómodamente un baño de vapor…» (828). En 1864 su situación no ha mejorado: «Muy cerca de Las Trincheras se encuentran unas famosas fuentes termales, que según Humboldt, ocupan el segundo lugar entre las más cálidas que existen en el mundo. Como es natural, preguntamos por ellas en la posada, pero aunque parezca extraño, aquella gente no pudo decirnos exactamente dónde se hallaban las fuentes. Al fin, un hombre que iba hacia Valencia se ofreció voluntariamente a conducirnos hasta ellas y allá nos dirigimos. Después de recorrerr a caballo algunos cientos de yardas, llegamos a un lugar donde había dos o tres casitas…» (829). Años más tarde, en 1867, el establecimiento termal se ha empequeñecido aún más: «Lo que extrañé mucho, después de admirar unos manantiales tan cálidos […]

(822) *El Cojo Ilustrado*, núm. 173, 1º marzo 1899.

(823) ***Ecos de Rojas***, 1º mayo 1910, reproducido por Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1893-1910, Caracas, 1991, tomo IV, *pág.* **669**.

(824) *El Cojo Ilustrado*, núm. 174, 15 marzo 1899.

(825) ***El Tocador. Baños calmantes y refrescantes***, de la baronesa Staffe, en *El Cojo Ilustrado*, núm. 6, 15 marzo 1892.

(826) Antonio Manzano, ***Relación de la ciudad de Valencia***, Valencia, 10 septiembre 1768, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *pág.* **47**.

(827) Humboldt, *Viajes…*, op. cit., tomo III, *págs.* **113-114**.

(828) Consejero Miguel María Lisboa, *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador (1858)*, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela, Caracas, 1954, *pág.* **192**.

(829) Eastwick, *Venezuela, 1864*, op. cit., *pág.* **107**.

y de donde tantas ventajas podían sacarse de aquel intenso grado de calor, fue el no encontrar ningún establecimiento, público o privado, como para recibir enfermos o para temperar; a no ser un miserable rancho pajizo de unas pobres mujeres. Fenómeno como éste en Europa sería un verdadero manantial de riqueza para quien lo poseyera; y en Venezuela, en un camino público tan frecuentado como el de Puerto Cabello, a dos leguas de distancia de una ciudad como la de Valencia, pasa inapercibido» (830).

(830) Michelena. *Expedición 1867*, op. cit., *pág.* 90.

27 Todo cambió en las dos últimas décadas del siglo xix con la construcción del ferrocarril que uniría Valencia con Puerto Cabello, acogiendo el Gobierno Nacional el sentimiento de parte de la opinión pública en instalar allí en Las Trincheras un establecimiento terapéutico moderno. Mientras se avanzaba con la construcción de la línea ferroviaria, el general Guzmán Blanco dispuso en 1882 que se instalara allí una piscina central, separada en dos partes, una para cada sexo, y seis gabinetes con piletas individuales (831). Estas instalaciones fueron complementadas en 1888, conjuntamente con la apertura del ferrocarril y la estación de Las Trincheras, de un edificio hotelero, con servicio de alojamiento y comidas. A finales del siglo xix estaba totalmente consolidado el primer centro termal venezolano con establecimiento hotelero, contando con los baños termales, un casino, varios parques y jardines.

(831) Ciro Caraballo Perichi, *Hotelería y turismo en la Venezuela gomecista*, Corporación de Turismo de Venezuela, Caracas, 1993, *pág.* 129.

28 Al predominar sus funciones curativas, sin mayores atractivos sociales, no logró conformarse como un balneario similar a establecimientos coetáneos termales europeos o norteamericanos. Sin embargo, su destino fue mejor que otros baños termales decimonónicos en parajes andinos que sólo lograron aprovecharse para cuidados terapéuticos locales, siendo los casos de Ureña en el Táchira, cuyas aguas azufradas eran empleadas en la curación de enfermedades sifilíticas, llevándose incluso a Cúcuta para usos medicinales; de manantiales de aguas calientes cerca de Bailadores, a corta distancia de la embocadura del río de las Tapias en el Mucutíes, donde iba la gente del vecindario a bañarse; otra fuente de agua caliente cerca de Ejido en la quebrada Portuguesa, donde también los vecinos la usaban para bañarse. A su vez, en Trujillo muchas personas venían a los Baños o Las Termas de Motatán, más abajo de Valera, desde la aldea vecina de Sabana de los Baños, para hacer uso de las aguas fuertemente sulfurosas (832).

(832) Adolfo Ernst, ***Las aguas termales de la Cordillera Occidental de Venezuela***, en *Boletín del Ministerio de Obras Públicas*, Caracas, 1891. En *Obras completas*, op. cit., ***Ciencias de la Tierra***, tomo vii, *págs.* 127-132.

29 En el resto del territorio nacional se dispersaban otras numerosas fuentes termales, siendo varias de ellas frecuentadas por enfermos, quienes tenían que adaptarse a las ríspidas condiciones naturales no existiendo establecimientos mínimos de cuidado. Algunas manifestaban particularidades significativas, como las señaladas por el sabio Vicente Marcano en 1876, comparándolas con importantes fuentes europeas. En el *Estudio químico sobre un agua gaseosa salino-ferruginosa del estado Falcón* comienza diciendo: «Bien sabido es que las aguas minerales son mui abundantes en el territorio de Venezuela, sin embargo, hasta el dia, importamos para el consumo las de Europa [...] Sin embargo, nada puede autorizar á priori, el desden de que han sido objeto nuestras aguas minerales, al contrario, un suelo accidentado trae por consecuencia la infiltración de masas metalíferas entre sus estratas y la posibilidad de que las numerosas fuentes termales que poseemos, al abrirse paso perforando la costa terrestre broten á la superficie cargadas de los principios mineralizadores que han encontrado al paso [...] Compara la composición química del agua analizada con algunas de las aguas ferruginosas más

afamadas del mundo como las de Spa (Bélgica), las de Pyrmont y las de Orezza en Córcega y concluye que por la cantidad relativa en que se encuentran los componentes minerales, **el agua de Coro es superior á las de su especie, con quienes la hemos comparado»** (833).

30 Con especial sensibilidad Vicente Marcano reitera esta visión en el mismo año en el artículo *Estudio sobre un agua mineral gaseosa alcalinosulfatada del estado de nueva Andalucía* en el que concluye «…que las aguas analizadas deben su principal efecto al sulfato de magnesio, que por lo tanto son laxantes y tendrán una aplicación terapéutica derivada de esta propiedad como sucede con las aguas de Kissingen en Baviera» (834).

31 A su vez, dos años antes, el doctor Arístides Rojas había insistido en las bondades terapéuticas de las aguas termales de Puruguay, al sur de la laguna de Unare, que eran muy frecuentadas durante la temporada seca (835). Con anterioridad Boussingault se había explayado en las virtualidades de las aguas termales de Onoto, de Las Trincheras y de Mariara, insistiendo en esta última en sus peculiaridades paisajísticas: «Los picos dentellados, de extrañas formas que presenta el granito, dan un aspecto singular y aún pudiera decirse lúgubre, a la localidad nombrada el **Rincón del Diablo**; y es en esta eminencia donde surge de varias cavidades el agua a una temperatura de 36° a 60°, y en abundancia bastante a dar nacimiento al río de Aguas tibias» (836).

32 Esta sensibilidad popular y científica acerca de las bondades terapéuticas de los baños y bebidas de aguas termales fue tomando mayor expresividad en las últimas décadas del siglo XIX. Ello quedó testimoniado en Caracas durante la Exposición Nacional de Venezuela en 1883: «Sorprendente fue para muchos visitantes de la Exposición la gran cantidad de muestras de **Aguas minerales**, de las cuales había no menos de 59 de diferentes lugares de la República…» (837). Incluso se comercializaba en pequeñas botellas el **Agua de Salud de San Jean**, vendiéndose a un bolívar en el establecimiento de V. Cortina en Puerto Cabello, recomendándose en las enfermedades del hígado, la dispepsia y otras semejantes. Llama la atención que, caso excepcional en este evento, no se señalara el punto geográfico de las fuentes de esta agua de San Jean, lo que abre suspicacia.

33 Los baños termales de San Juan de los Morros fueron utilizados continuamente en los tiempos coloniales. A finales del siglo XVIII son reconocidos por Alejandro de Humboldt, quien se refirió a ellos en forma sucinta: «Pasamos una parte de la noche del 11 en el pueblo de San Juan, notable por sus aguas termales y por la extraordinaria forma de dos cerros inmediatos, llamados los **Morros de San Juan**… Las aguas termales manan al pie de los morros, que son de roca calcárea de transición: están cargados de hidrógeno sulfurado, como las de Mariara y forman un pequeño empozamiento o **laguna** en la cual vi el termómetro subir a 31°,3» (838).

34 Estas comarcas termales conocidas también como **Agua Hedionda**, fueron valorizadas significativamente cuando el presidente Guzmán Blanco dispuso que se procediera en 1874 a la construcción de una carretera que partiendo de la ciudad de San Juan de los Morros condujera a estos baños sulfurosos, ordenando además que se levantasen los planos y presupuestos para la construcción de baños públicos en las citadas fuentes termales (839). En el plano del ingeniero Antonio María Casano se señala la habilitación de una piscina central, depósito de la fuente termal, y tres secciones de piletas de baños individuales. Gruesas columnas sostenían una cubierta en pabellón. A los pocos años estas modestas instalaciones fueron abandonadas, siendo revitalizadas en tiempos del gobierno

(833) *La Opinión Nacional*, 30 de junio de 1876, *págs.* 1-2, citado en la obra de Claudio Bifano, *Vicente Marcano, hombre de ciencia del siglo XIX*, Academia de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales, Fundación Polar, Caracas, 2003, *págs.* 55, 56.

(834) Vicente Marcano, ***Estudio químico sobre un agua mineral gaseosa alcalino-sulfatada del estado de Nueva Andalucía***, *La Opinión Nacional*, Caracas, junio 30 1876, núm. 2153. Para mayor información Franco Urbani *y* Héctor Pérez Marchelli han publicado el trabajo ***Las fuentes termales en la obra de Vicente Marcano*** en la revista *Geotermia*, Geotermia UCV. (17): 14, 1986, referencias en Claudio Bifano, op. cit., *pág.* 56.

(835) Arístides Rojas, *Noticias sobre las aguas termales de Venezuela, Almanaque para todos*, año de 1874, *pág.* 100.

(836) Citado por Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 119.

(837) Citado por Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 108-109. Referencias al Agua de Salud de San Jean, *pág.* 115.

(838) Humboldt, *Viajes…*, op. cit., tomo III, *págs.* 151-152.

(839) Ver Cunill, *Geografía del poblamiento*, op. cit., tomo III, *págs.* 2053-2054. Se acompaña el plano de los Baños Sulfurosos de San Juan de los Morros en 1874, reproducido de la *Memoria de Obras Públicas*, 1875, *pág.* XLI.

de Juan Vicente Gómez, iniciándose en 1919 la construcción del Gran Hotel Termal. Al año siguiente fue inaugurado con grandes festejos oficiales, a sólo 150 metros de las aguas termales. ▬

35 Este establecimiento fue emblemático como geosímbolo de la voluptuosidad del poder del general Juan Vicente Gómez, quien por el deleite y curación de las aguas sulfurosas construyó en su zona inmediata la casona Las Adjuntas. En la zona próxima al Gran Hotel Termal, a todo lo largo del camino que unía la residencia vacacional presidencial y la ciudad de San Juan de los Morros, fueron instalándose suntuosas viviendas recreacionales de su compañera sentimental, familiares y allegados, formándose un elegante núcleo residencial de la futura capital guariqueña (840). A su vez, los palaciegos del régimen eran huéspedes temporales de este Gran Hotel Termal, uniendo la complacencia de los deleites sensuales y curativos de los baños termales con los beneficios de la cercanía del poder. ▬

36 Las aguas termales de Guarume tuvieron un esplendor efímero. Sus cuatro fuentes calientes, El Caldero, Las Canales, El Uvero y Aceite, fueron descritas por el sabio Adolfo Ernst, comparándolas con las afamadas termas europeas de Gastein en Salzburgo y Plafera en San Galo, Suiza (841). En este lugar, cercano al poblado de Parapara, el Gobierno Nacional planificó en 1874 una de las primeras instalaciones termales de las que se tenga noticia en el país. En el citado año ya estaba concluido un camino de recuas que las comunicaba con San Juan de los Morros y se habían construido instalaciones. El general Guzmán Blanco manifestó especial interés por las virtudes medicinales de esta agua, permaneciendo allí varios días en una estadía de una voluptuosa atmósfera, donde su séquito se manifestaba **risueño y bullicioso** : «Guzmán conocedor de balnearios del antiguo continente, pretendía comprobar por sí mismo las propiedades de dichas aguas, ampliamente comentadas por Crespo, dado que se encontraban en las cercanías de Parapara. Durante esa estancia, mantiene una continua correspondencia con su esposa, en la que puede apreciarse tanto su interés por desarrollar este lugar como balneario público, así como también su clara inspiración al respecto en las ideas y costumbres europeas de entonces» (842). ▬

37 Guzmán Blanco dio las órdenes para que se construyeran instalaciones para el mejor disfrute de estos baños de Guarume, seguramente similares a las realizadas paralelamente en los estanques de Agua Hedionda en San Juan de los Morros. Todavía se mantenían a comienzos de la década de 1890. El interés mostrado por el presidente incentivó al científico Vicente Marcano a realizar un estudio químico de estas aguas termales, donde manifiesta sus posibilidades para elevarlas al primer rango entre las aguas termales del país, planteando además la importancia que tenía en ellas la resina de copaiba que se encontraba entre las sustancias orgánicas en disolución : «mui conocidas son las descripciones publicadas, sobre el valle pintoresco en que brotan las cuatro fuentes termales que forman los baños de Guarúmen, y nadie ignora los benéficos efectos de estos cuyo uso ha sido preconizado en el tratamiento de numerosas afecciones; sífilis, reumatismo crónico, gota, neurosis, ascítis, enfermedades de la piel, del estómago, del hígado, etc. Sin embargo, nada ó casi nada se adelantó con esto en el conocimiento de la causa que tan eficazmente obra en las aguas mencionadas, solo se produjo ante el público una lista de reacciones proyectadas, de precipitados ausentes cuyo resultado negativo se interpretó según el capricho de cada cual. No obstante, la acción terapéutica

(840) Caraballo, op. cit., *págs.* 197-198. Cita como propietarios de estas casas a la señora Dolores Amelia Núñez de Cáceres, frecuente acompañante del general Gómez, a su hermana soltera Regina Gómez, a sus hijos José Vicente y Gonzalo Gómez.

(841) Adolfo Ernst, ***Cualidades físicas y composición química de las aguas calientes de Guarume***, en *Gaceta oficial*, Caracas, 24 febrero 1874, núm. 193. En *Obras completas*, op. cit., ***Ciencias de la Tierra***, tomo VII, *págs.* 248-251.

(842) Expresión de Ernst recogida por Caraballo, op. cit., *pág.* 131, quien también recoge la expresión «risueño y bullicioso» de Ernst.

de los baños de Guarúmen fue corroborada en los informes, quedando por lo tanto adquirida para la ciencia venezolana y ésta tenia que levantar un guante arrojado so pena de aparecer imponente para determinar la verdadera naturaleza de un medicamento que se señalaba más y más á la atención pública aunque de un modo empírico» (843). En estas condiciones Marcano plantea la posibilidad de que el principio curativo derivaba de un ácido orgánico: «Reflexionando entonces sobre el origen que podia atribuirse al ácido mencionado, no pudo ménos que llamar mi atención la gran abundancia de árboles de copaiba que dan sombra á las aguas de Guarúmen. ¿No es racional creer que un riachuelo de aguas calientes que serpentea por entre las raices, que reciba en su cauce despojos de ciertos árboles disuelva algunos de los principios contenidos en estos?» (844). Sensibilidad paisajística del naturalista que le llevará más tarde a nuevas líneas de investigación aplicada.

38 La sensibilidad del placer de los baños marítimos se incrementó en el siglo XIX, siendo materializada en sus últimas décadas con adecuadas infraestructuras. Los baños de mar, con servicios y vestuarios, tuvieron una primera expresión desde 1865 en Puerto Cabello, siendo ampliadas y mejoradas en 1874. La prosperidad local posibilitó el éxito de este establecimiento: «existe una casa de baños públicos, en donde se reciben los de mar y agua dulce» (845). La llegada en 1888 del ferrocarril Valencia-Puerto Cabello convirtió a esta casa de baños en un atractivo centro para la población valenciana.

39 Sin embargo, la expresión máxima de la temprana sensibilidad de los placeres de los baños de mar y de río se dio en Macuto. A comienzos del siglo XIX ya estaba estructurada una nueva aldea como centro de gratas viviendas de comerciantes de La Guaira: «En una distancia de una milla más o menos el camino corre paralelo a la playa hasta Macuto, limpia y placentera aldea situada a la orilla del mar, donde tienen residencias casi todos los habitantes ricos de La Guayra. En este sitio las montañas se separan un poco de la costa, dejando abierto un corto espacio en realidad más apropiado para el puerto que el sitio donde este se halla. Creo que Macuto, con el tiempo, excederá a La Guayra en tamaño, como ya la supera en limpieza y regularidad» (846). A pesar de la dificultad de las comunicaciones allí solían concurrir caraqueños en busca de los placeres acuáticos.

40 En este sitio se va conformando un poblamiento dual entre Macuto-El Cojo que se define en relación con la preponderancia de Macuto, favorecido por su emplazamiento y abastecimiento de agua por el río homónimo. En efecto, una parte importante de sus pobladores se dedican a labores de lavandería para La Guaira: «allí fui testigo diario de la notable y honrosa circunstancia de dejar las lavanderas pernoctando a las márgenes del río y en mal guardadas chozas, la gran cantidad de ropa que en él lavan, perteneciente a La Guaira» (847). Lo más importante es que Macuto va intensificando con rapidez sus funciones recreacionales. Ya en 1847 con sus 340 habitantes ha superado al antiguo poblamiento indígena de El Cojo que presenta el aspecto de un caserío con 288 habitantes. En esa misma fecha es reputado como pueblo para descansar y convalecer de enfermedades broncopulmonares. Pocos años más tarde, la franja litoral que la une con La Guaira ha sido poblada para funciones recreacionales para caraqueños: «Hay algunas casas buenas, algunas elegantes, como la de Guanapa, situada entre La Guaira y Macuto; y la mayor parte de ellas forman una calle a orilla del mar. Sirven de retiro estas poblacio-

(843) Vicente MARCANO, ***Estudio químico sobre las aguas termales de Guarúmen***, en *La Opinión Nacional*, Caracas, núm. 2085, 3 abril 1876. Publicado como apéndice en BIFANO, op. cit., *págs.* 138-144. En la misma obra interesantes referencias al respecto, *págs.* 56-57.

(844) MARCANO, op. cit., *pág.* 141.

(845) MINISTERIO DE FOMENTO, *Apuntes estadísticos del estado Carabobo*, Imprenta Federal, Caracas, 1875, *págs.* 126-127.

(846) SEMPLE, op. cit., *págs.* 42-43.

(847) Guillermo IRIBARREN, *Pensamientos sobre caminos*, Imprenta de Fortunato Corvaia, Caracas, 1847, *pág.* 37.

nes para descanso de muchos habitantes de Caracas, que van allí en busca de los baños del mar o de río» (848). En el mismo núcleo del pueblo se ha estructurado en 1852 un paisaje de balneario: «La feligresía de Macuto consta principalmente de una hilera de casas bajas, situadas frente al mar, donde los caraqueños van en verano a mudar de aires y tomar baños, y de algunas pocas casas más, separadas por callejones» (849).

41 A partir del gobierno de Guzmán Blanco, en la década de 1870, se inicia un mejoramiento de la infraestructura turística de Macuto, tomando el pueblo cada vez mayor importancia como localidad de esparcimiento de los capitalinos. En 1873 cuenta con 1.074 habitantes, además de los veraneantes ocasionales o estacionales. A partir de 1875, con la llegada de la carretera que lo une con La Guaira toma mayor amplitud su poblamiento recreacional, contando con dos instalaciones para baños de mar, billar y parque de paseo (850). Esta primera estructura para baños de mar, con bello edificio de madera con elegantes columnas de vera, muros de mampostería y tajamares de piedra, en la desembocadura del río Macuto y junto a la playa, ordenada por el presidente Guzmán Blanco al ingeniero y arquitecto Luciano Urdaneta, que lo proyectó junto al Parque de Macuto con fuertes rellenos, fue inaugurada el 10 de febrero de 1877 por el mismo presidente, quien tomó allí un baño de inmersión.

42 La sensibilidad venezolana ante estos baños y el mar quedó caracterizada en la fachada de este primer establecimiento de un piso, descrita por Rafael Seijas: «Este corredor está cubierto en el centro por una cúpula piramidal. El techo de la casa de baños está sostenido por 21 columnas de vera, muy bien trancadas y elegantemente hechas. La fachada es preciosa y de un gusto tan delicado, que parece retener en ella los ojos que le miran. No se cansa uno de admirar esa curva, prolongación de la gran línea de 40 metros que va hasta la orilla del mar; esa doble línea de rejas, llenas de estrellas que brillan en su parte superior; la cornisa que sobresale en la parte central, y los cuerpos que coronan las tres puertas, los extremos y centros correspondientes a las tres partes en que se han dividido los baños. En el centro de la fachada, se destaca, formando graciosos grupos, por sobre el resto de la obra, un arco de medio punto con varias perillas, en la cual se han colocado peces y medias lunas que giran impelidos por el viento» (851).

43 La creciente importancia de Macuto para el disfrute de los caraqueños explica que administrativamente sea ligado al poblamiento caraqueño al ser censado en 1881 como parroquia foránea del Distrito Federal con 1.659 habitantes, que aumentan sustancialmente en la temporada de baños. En 1882 se construirán otras instalaciones de baños de río. Estas construcciones en las riberas del río Macuto consistían en dos piscinas laterales para natación, siendo reconstruidas en 1885 como **Las romanillas de los baños**, en forma de estanques divididos para damas y caballeros.

44 Con el estímulo del gobierno de Guzmán Blanco se estructura aquí por un particular la primera urbanización del país. Ella se origina en un Decreto Ejecutivo del 18 de marzo de 1884, que dispone la habilitación del balneario La Guzmania sobre unos terrenos emplazados al occidente del río Macuto, que pertenecían a Antonio E. Delfino. Éste cedió al Gobierno el espacio para dos plazas públicas y el trazado de calles y avenidas. En contrapartida, el Gobierno contraía las obligaciones para habilitar y planificar el balneario y dar servicios públicos a los nuevos propietarios. Estos comprarían sus lotes a Delfino, sometiéndose a las exigencias del plano regulador. En el mismo año se iniciaron las construcciones en

(848) Lisboa, op.cit., *págs.* 52-53.

(849) Lisboa, op.cit., *pág.* 133.

(850) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Bolívar*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1876, *pág.* 124.

(851) Descripción del doctor R. F. Seijas reproducida en Leszek Zawisza, *Arquitectura y obras públicas en Venezuela*, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1989, tomo III, *págs.* 327-328.

La Guzmania, su plaza, denominada Brión, centralizaba la morfología regular, compuesta por tres calles y dos avenidas en la dirección de norte a sur y seis calles y dos avenidas en el sentido de oriente a occidente. Pronto se construyen casas confortables, un palacete para el presidente de la República, general Joaquín Crespo y un hotel suntuoso (852).

45 Un nuevo auge se experimenta a partir de 1885 cuando queda concluida la vía férrea que une a este Macuto remozado y dinámico con Maiquetía y La Guaira: «También hay una vía férrea entre La Guaira y Macuto, sobre la cual los trenes de carros corren arrastrados por una locomotora de máquina condensadora, y el viaje puede hacerse cada hora en treinta minutos. Cuando Guzmán Blanco era presidente hizo mucho por embellecer a Macuto. Se construyó allí una hermosa residencia y su ejemplo fue seguido por muchos de los ciudadanos adinerados de Caracas. Hay una gran mansión erigida por el General Crespo…» (853). Simultáneamente las instalaciones para los baños públicos se enriquecen con grandes fuentes de mármol y un espléndido parque con un nuevo malecón de paseo, dotado de bancos, y arborizado de almendrones.

46 En esta época en 1885, se construye dentro del mar, a unos doscientos metros al oriente de la desembocadura del río, el macizo torreón redondo de piedra, figura emblemática de los Baños de Mar de Macuto al final del siglo XIX. Esta obra del arquitecto Antonio Retali rompió con los establecimientos emblemáticos de estilo caribeño: «su área techada fue concebida en forma de torreta semicircular, con merlones y troneras como cornisa de coronamiento y paramentos de hormigón almohadillado. La construcción recordaba más la austeridad de los cercanos fortines guaireños que los livianos ornamentos de la arquitectura antillana decimonónica. En su interior el espacio estaba separado en dos áreas, damas y caballeros, donde se ubicaban los cuartos individuales de vestuarios y duchas de agua dulce. El área de servicio daba acceso, mediante escalinatas, a los estrechos estanques de baños al aire libre, uno para cada sexo» (854). En *El Cojo Ilustrado* de 15 de marzo de 1892 se observa una bucólica imagen de estos establecimientos.

47 Así, a finales de siglo, Macuto con La Guzmania se ha convertido en el balneario de moda y «única estación de veraneo a la orilla del mar en Venezuela». En la temporada de lluvias en Caracas es frecuentado por los caraqueños: «Macuto es la Saratoga, el Newport y el Coney Island de Venezuela, combinados. Durante la estación de invierno es bastante confortable y muy frecuentado por la gente de las poblaciones montañosas. Aún cuando la población está apenas a seis millas de La Guaira y en la misma playa, la temperatura tiene a veces unos cuantos grados menos…» (855). La morfología del poblado recreacional se va estructurando con gusto, se construye un bulevar frente al mar y se habilita una hermosa plaza frente a la residencia presidencial, aunque el acondicionamiento recreacional es algo limitado: «Los hoteles, así como las casas, están construidos al estilo español y el propósito parece haber sido cerrarlos para dejar afuera la mayor cantidad de aire y de luz y evitar que sus ocupantes disfruten tanto de la vista de las montañas como del mar. En realidad, la calle principal, el bulevar a lo largo de la playa, está dedicado por entero a pequeñas bodegas o casas de abasto, mientras los hoteles de clase superior y las residencias de la gente adinerada están situadas atrás en las calles angostas donde las frescas brisas las alcanzarían con dificultad aún en el caso de que hubiesen sido construidas de manera apropiada» (856).

(852) Eduardo Arcila Farías, *Historia de la ingeniería en Venezuela*, Colegio de Ingenieros de Venezuela, Caracas, 1961, tomo II, *págs.* 460-462.

(853) William Eleroy Curtis, *Venezuela, país de eterno verano* (1896), Ediciones del Congreso de la República, Caracas, 1977, *pág.* 50.

(854) Caraballo, op. cit., *pág.* 118.

(855) Curtis, op. cit., *págs.* 49-50.

(856) Curtis, op. cit., *págs.* 50-51.

48 Sin embargo, en la sensibilidad de la moda decimonónica caraqueña se impuso el atractivo de Macuto, emblema de lo deleitoso de lo *smart*, modismo de la época de lo elegante, a la moda del gusto exquisito, como fue testimoniado en *El Cojo Ilustrado* el 15 de febrero de 1899 al finalizar la temporada de baños: «Aunque la temporada se acerque a su término, como sucede hoy, y la bulliciosa legión que mantiene el prestigio de la vida *smart* regresé á Caracas con el propósito de participar en las fiestas del Carnaval, siempre tendrá Macuto encantos para atraer y alegría que repartir: su mar, de aguas azules, temblorosas de júbilo al beso ardiente del Padre Sol; su río cristalino y bullanguero, poéticamente sombreado; su parque, su atmósfera suave, su brisa cargada de aromas campestres y sus caminos diariamente frecuentados» (857).

(857) *El Cojo Ilustrado*, 15 febrero 1899, núm. 172, *pág.* 153.

XXVI.

vigésimo sexto capítulo

Tintes autóctonos para la sensibilidad del color

Los mágicos paisajes del palo brasil y de la orchila

El purpurar de la grana y el azular del añil

Color morado
Guarema
Tinte violáceo
Zuzubana
Conópio
Colorante azul intenso
Árbol caruto
Árbol jagua
Tierra de tinta para escribir
Tinte amarillo
Bosúa
Berberidina
Onotillo
Charaguaney
Palo de mora
Se pinta toda de la cabeza a los pies
Panecillos rojos de Chica
Bariquizi
Onoto
Chica de la mona
Purúma
Aunarúca
Bija
Tamanaca
Achiote
Rokoe
Isla del Brasil
Aruba
Isla afortunada
Palo de brasil
Stokvishout de Coro
Palo brasilete

Color púrpura
Murex
Kermés
Gra
Sangre de dragón
Orchilla
Liquen orchila
Isla La Orchila
Yaruma
Coral
Grana cochinilla
Campeche
Tintura púrpura escarlata
Añil
Añil cimarrón
Yerba pastel
Oficina de añil
Tanque de remojo
Pudridero



LÁM. 176 Fachada en el archipiélago de Los Roques.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 177 Santa Lucía. Maracaibo, estado Zulia.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



LÁM. 178 Indígena con rostro pintado en mercado de Paraguaipoa, estado Zulia.
FOTOGRAFÍA KARL WEIDMANN

1 Durante el período de la Venezuela Hispánica varias materias primas tintóreas contribuyeron a satisfacer la sensibilidad criolla y euroamericana del color. Los procesos de avance en el reconocimiento y asentamiento territorial de la colonización europea se acompañó con la aprehensión y tratamiento de ancestrales usos de tintes autóctonos, como la bija, la bosúa, la guarema, el charaguaney y otros. Coetáneamente se identifican variados productos tintóreos que se exportan en cuantías de diversa magnitud. Ello se abre con la intensa explotación del palo brasil y el hallazgo de la orchila, marcándose ambos en la primigenia toponimia venezolana. Más tarde se expresan otros palos tintes y en el siglo XVIII se experimenta con la grana cochinilla y se manifiesta el azular del añil. ▬

2 Desde los primeros encuentros en Tierra Firme los españoles tomaron conocimiento de variadas experiencias indígenas en plantas tintóreas. Tanto Colón como los navegantes andaluces se asombraron ante los colores utilizados por los indígenas en sus tejidos de algodón, impacto que se mantuvo en la Venezuela profunda hasta finales del período colonial, como es expuesto con delicadeza y sensibilidad por el misionero Gilij refiriéndose a los aborígenes orinoquenses: «…tienen vegetales de donde sacar a su manera el vestido, tienen finalmente con qué adornar la persona, y que les sirve para presentarse decentemente entre sus connacionales» (858). ▬

3 Son cientos los testimonios de misioneros y cronistas que nos revelan utilizaciones multicolores de tintes vegetales autóctonos. El **color morado** lo proporcionaba el arbusto tintóreo denominado **guarema** [*Picramia pentandra*], hervidas sus hojas o puestas en agua fría producen un tinte morado. Joseph Luis de Cisneros la incluye en 1764 en árboles de tinte: «Guarema, sus hojas dan tinta morada, se da en la jurisdicción de Coro» (859). Con anterioridad, en 1655 había sido reconocido en sitios recónditos de las montañas de la serranía del Interior en el transpaís de los valles del Tuy, dando lugar a corrientes comerciales comandadas por la etnia aborigen de los tomusas: «tiene ansí mismo que produce la tierra otro arbol que llaman guarema cuya hoja tiñe morado sin más beneficio que majarla con ciertos compuestos a cuya codicia acude allí gente aun de la muy remota porque es tinta que ellos mucho precian y gastan para teñir hilo con que labran sus hamacas, guayucos y maures, que es un cinidor que hacen: unos pequeños para la frente al varón, y otros mayores para el tocado de las mujeres. Y finalmente esta yerba es entre ellos como entre nosotros la cochinilla, y en todo el distrito de tierra mencionada no se halla sino en estas montañas» (860). ▬

4 Otro matiz de **tinte violáceo** se alcanzó con el sostenido empleo de la **zuzubana**, planta que no ha sido posible identificar en su moderna clasificación botánica. Fue utilizada por los conquistadores europeos: «La zuzubana es un árbol que nace en los bosques, en tierras calientes, áridas y secas, junto al mar. Son árboles pequeños con la hoja como el melocotón, como empaste verde. Con un poco de agua revuelta con ella con su jugo, impregnado hilo o tela y dejándolo estar algún día así embadurnado tiñe de color violáceo muy vivo y encendido, pero no dura mucho, que se destiñe. Con este tiñen los indios y nosotros los cristianos, hilos y telas. Llaman a este color por el árbol **zuzubana** y si le pusiésemos alumbre, creo que haría un color muy perfecto» (861). Ella fue profusamente empleada en la región de El Tocuyo en su protoindustria textil, dándosele allí la apelación **susubana** a las mantas teñidas de morado (862). En el oriente del país se empleaba como colorante morado para teñir

(858)
Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 182.

(859)
Cisneros, op. cit., *págs.* 17-18.

(860)
Pedro de Brizuela, op. cit., *pág.* 418.



LÁM. 179 Árbol de tinte, Chez Ainout Leers, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Róterdam, 1658, *pág.* 74, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

(861)
Cey, op. cit., *pág.* 137.

(862)
Ermila de Veracoechea, op. cit., *pág.* 114.

el algodón el pericarpio del fruto del **conópio** [*Renealmia occidentalis*], planta herbácea que prolifera en sitios sombreados en las selvas húmedas (863). Nos ha señalado José Balza que todavía se emplea en la región del delta del Orinoco.

5 El **colorante azul intenso**, cuasi negro, se alcanzaba con el fruto del **árbol caruto** *o* **árbol jagua** [*Genipa caruto* HBK] y [*Genipa americana* L.], siendo minuciosamente descrito por Cey: «El árbol jagua, nace en los bosques de tierras cálidas. Se asemeja un poco al membrillo, pero es grisáceo y las hojas mayores. Da frutos como peras maduras, algo marrones, que se comen aunque no son muy agradables por ser ásperos por dentro. Tiene algunas nuececillas, se parte con la mano como un melocotón y astringe mucho. Su jugo es abundante, tiñe de negro y dura varios días. Al principio no parece muy negro, pero un día después se vuelve negrísimo. Nosotros nos servíamos de él para escribir estando fuera, y a falta de papel nos serviamos de las hojas de bijao, titiara, copey y otras. Los indios usan de ese jugo para pintarse algunos la cara, otros el pecho con diversos adornos, otros todo, quien un poco aquí y allá, quien las piernas o los brazos, haciéndose lo más feos que pueden. Es color que después que se han pintado no se van ni en 3 ni 4 días, aunque se lave uno cuanto quiera, luego desaparece poco a poco. No mancha ni huele mal» (864). Estos usos se mantuvieron hasta comienzos del siglo XX, como lo reiteró el sabio Henri Pittier: «El fruto contiene un zumo que se torna azul oscuro al aire y puede usarse como tinta. Es éste también uno de los colores con que los indios se pintan» (865).

6 También se utilizaban tierras con alto contenido de sulfatos, lo que se señala en 1579 en la jurisdicción de El Tocuyo, cuyos tintes eran comparados con la caparrosa: «a ocho leguas de esta ciudad, en la sierra que está al naciente del sol, hay un volcán grande que tiene tres bocas, por las cuales siempre humea y lo que despide huele a azufre. De aquella tierra, que es a modo de caparrosa o ecije, se hace tinta para escribir y se tiñe de negro con ella» (866). La positiva sensibilidad hacia el uso de estas tierras continuaba en 1768 con la explotación a cinco leguas de la ciudad de Carora «donde también hay fino almagre, yeso, alumbre y **tierra de tinta para escribir**» (867).

7 El **tinte amarillo** se conseguía con varias plantas. La **bosúa** [*Fagara monophyla Lam*] es un árbol pequeño cuya corteza contiene **berberidina**, materia colorante amarilla, que utilizaban indígenas y criollos para teñir hilos, géneros y cestería (868). También se utilizaba el **onotillo** [*Vismia ferruginea* HBK]. «De otro árbol que no he visto, toman la corteza que machacada, y molida, y cocida con hilo y tela los tiñe en amarillo muy vivo, pero desluce también en poco tiempo y es cosa muy amarga» (869). Mención especial merece la utilización del **charaguaney** [*Chlorophora tinctoria* L.], árbol de tinte, que contiene un principio colorante amarillo, utilizado por indígenas y conquistadores españoles en tintorería, y ulteriormente en curtiduría, pasándose a denominar **palo de mora**, o simplemente **mora**.

8 Extendidos fueron los usos de los colorantes rojos. Se aprovechaba profusamente la **chica**, también conocida como **bariquí** *o* **bariquizi** [*Arrabidea chica* HBK], bejuco trepador abundante en los paisajes orinoquenses, de cuyas hojas se extrae por maceración un pigmento rojo, del que se elaboraban panecillos empleados por los indígenas, con las denominaciones de craviri y chiravari para teñir fibras, hilados y cestería (870). Al comienzo de la conquista fue identificada, en la década de 1640, aunque

(863) Pittier, op. cit., *pág.* 189. Ver también Lisandro Alvarado, *Glosario de voces indígenas de Venezuela*, op. cit., tomo I, *pág.* 133.

(864) Cey, op. cit., *pág.* 147.

(865) Henri Pittier, *Manual de las plantas usuales de Venezuela*, Fundación Eugenio Mendoza, Caracas, 1978, *pág.* 194.

(866) Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo. 1579***, en *Relaciones Geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 153.

(867) Joseph Vicente de Tarbe, *Relación de la ciudad de Carora*, Carora, 20 mayo 1768, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *pág.* 167.

(868) Pittier, op. cit., *pág.* 139. Fray Antonio Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 59. Refiere que el color interno de su corteza es amarillo «cuyo color presta a cualquiera ropa, que con el cocimiento de dicha corteza se tiña».

(869) Cey, op. cit., *pág.* 137.

(870) Lisandro Alvarado, ***Glosario de voces indígenas de Venezuela***, en *Obras completas*, op. cit., tomo I, *pág.* 61 *y* Pittier, op. cit., *pág.* 208.

XXVI. *Tintes autóctonos para la sensibilidad del color. Los mágicos paisajes del palo brasil y de la orchila. El purpurar de la grana y el azular del añil.*

erróneamente al confundirla por su método de extracción con la bija: «Píntanse el rostro y el cuerpo todo, ordinariamente todos los indios, de color rojo, que llaman **bariquizi** o bija mucho más perfecto de color que el almagre con que pintan acá los navíos, y lo hacen de hojas de una cosa como lianas, machacándola y cociéndola y después secándola al sol, de lo cual hacen una pasta, que después deshacen en agua, y sirve para pintarse. Se pintan hombres y mujeres, yendo a la guerra o a la fiesta. Una india cuando quiere hacer un favor a un indio para dormir con el, se pinta toda de la cabeza a los pies y lo pinta a el, y así pintados se van a dormir. Desprende este color un olor pesado que fastidia, pero es una cosa que lavándose con agua clara se va pronto, aunque con aceite en un paño de lino o lana no se va nunca. Dicen que esta pintura los defiende del sol y del viento, y que los repone de la fatiga pasada durante el día al caminar. Acostumbran también labrarse, los indios e indias, la cara y todo el cuerpo con fuego, quien más quién menos, como hacen los moros, permaneciendo el diseño azul o verde, y se pintan de diversas labores y figuras» (871). En fin, un producto básico para la sensibilidad indígena. ▬

9 En las últimas décadas del siglo XVIII se mantenía en las etnias orinoquenses el uso de la **chica** como hermoso color rojo, llegándose a exportar a Nueva Granada: «De cualidad igualmente fresca es la chica, uno de los arbustos preciosos de los orinoquenses. Sus hojas son alargaditas y con venas rojas. De estas hojas, y no del fruto, como en la formación del anoto, se sirven para sacar un hermoso color, oloroso sin fastidio, saludable para la cabeza, y que traído a Italia, agradaría sin duda a todos. Para obtener este color se frotan las hojas en agua, y sale de ellas, por decirlo así, un almidón de color de sangre, y se une todo en el fondo del cacharrito. Lo recogen cuidadosamente las mujeres, y sin unión, que yo sepa, de ningún aceite, hacen panecillos, cuya figura y tamaño se parece a nuestros panes. Sus fabricantes son los guaipunaves, los cáveres, los piaroa y otras naciones del alto Orinoco. Son muy ligeros, y se buscan para varios usos, no menos por los pintores, que por otras personas. Los españoles de Santa Fe tienen en gran estima a la chica, y se encuentra allí también llevada por los indios» (872). Fueron notorios los elaborados panecillos de colores, concentrados de tintes procesados por indígenas de las etnias del Orincoco, como las bolas rojas de **onoto**, los panecillos rojos de **chica** *y* **chica de la mona**, como también los panecillos amarillos de **purúma** *y* **aunarúca**. ▬

10 Aún más difundido, desde largos tiempos prehistóricos, fue el uso de la **bija**, vocablo taíno, o **anoto** en voz tamanaca u **onoto** en lengua caribe y **tamanaca** [*Bixa orellana* L.], siendo conocido en otros países americanos como **achiote**. Fray Jacinto de Carvajal se detiene en la importancia del empleo de la **bija** en la sensibilidad corpórea indígena en fiestas y luchas en las comarcas del Apure, señalando su manufactura: «Bija es una massa que hacen mui colorada; sacanla de unas yeruas que majadas y cocidas a fuego lento, despues de auer dado algunos heruores, exprimen el agua, y de la massa hacen la bija, reducida a planchas o bollos, y aquesta es su mayor gala, y la tienen por grande al untarse el cuerpo todo en tiempo de sus fiestas o peleas los yndios todos» (873). En las etnias orinoquenses se mantuvo su empleo durante todo el período de la Venezuela Hispánica, agregándose nuevas utilizaciones de parte de los españoles: «Hay dos especies de anoto entre los orinoquenses, las cuales no siendo entre sí notablemente diferentes en muchas cosas, lo son sin embargo en los granos de su fruto. En algunas plantas son rojos, en



LÁM. 180 Onoto [*Bixa orellana*], Fundación Jardín Botánico de Caracas.
FOTOGRAFÍA BRUNO MANARA



LÁM. 181 Puca Panga, chica [*Arrabidaea chica*], Fundación Jardín Botánico de Caracas.
FOTOGRAFÍA BRUNO MANARA

(871) CEY, op. cit., *págs.* 106-107.

(872) GILIJ, op. cit., tomo I, *págs.* 200-201.

(873) Nota marginal en fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *pág.* 220.

algunas otras son amarillos. Los españoles usan de los amarillos en lugar de azafrán para condimentar los alimentos, y no es droga desagradable. Pero los orinoquenses gustan sólo del rojo para pintarse los miembros y para usarlo en sus bailes…» [874]. Asimismo, lo cita en su uso indígena el misionero Gumilla en la región del Orinoco, y en su empleo como azafrán, el comerciante Cisneros. Se practicaba intermitentemente tráfico clandestino de este producto a las Antillas Holandesas, donde era conocido el onoto como **rokoe** siendo intensamente aprovechado en la alimentación local. Por Real Orden en 1774 se disponía que el achiote, entre otros productos, quedaría libre de derechos de entrada en Cádiz y demás puertos habilitados [875]. En 1810 se le liberó en Venezuela de pagar toda contribución a su salida. ▬

11 Otra dimensión internacional tomó desde el primer momento del Encuentro la explotación del **palo brasil** [*Haematoxylon campechianum*], árbol de pequeñas dimensiones que crecía espontáneamente en Paria y otras comarcas secas litorales e insulares, del que se obtenía una tintura encarnada, tipo rojo ladrillo, para la importante industria textil castellana. Por su subido valor era monopolizado por la Corona. Por ello, no debe extrañar que Cristóbal Colón planteara su explotación en el mismo año 1498, proponiendo a los Reyes Católicos la venta de 4.000 quintales de palo brasil, que según él tenía una gran demanda y altos precios en Castilla, Aragón, Génova, Venecia, Francia, Flandes e Inglaterra [876]. ▬

12 El signo del **palo brasil** marcó la expedición de Ojeda, La Cosa y Vespucio en 1499, obteniendo algo de esta madera en isla Margarita, islas de los Gigantes (Curazao) y Brasil (Aruba), afirmando Vespucio «que casi la mayor parte de los árboles de esta isla son de brasil y tan bueno como aquel de Levante…», haciendo similar afirmación en las comarcas del golfo de Venezuela: «encontramos que tenían colmadas las casas con finísimo algodón, y las vigas de su casa eran todas de brasil; y les quitamos mucho algodón y brasil, y volvimos luego a nuestros navíos. Habéis de saber que en todas partes donde saltamos a tierra encontramos siempre grandísima cosa de algodón y los campos llenos de árboles de el, tanto que en esos lugares se podrían cargar cuantas carracas y navíos hay en el mundo, con algodón y brasil» [877]. ▬

13 La alta significación que le dieron los capitanes de esta expedición al hallazgo y proliferación del codiciado palo brasil en la isla que hoy se denomina Aruba se expresó al bautizarla con el topónimo **Brasil**, lo que está indicado en el Planisferio de Juan de la Cosa en 1500. Con esta designación se indica la imbricación en el imaginario de lo legendario desde el siglo XIV con lo utilitario del temprano siglo XVI. En efecto, los antecedentes legendarios se remontan a la leyenda del archipiélago de San Brandán inmerso en el océano Atlántico, que en algunos casos incluye la pequeña isla del Brasil, Brasir o Bracile, voz emparentada con las palabras irlandesas *Hy Bressail* y *O'Brazil* que significarían **isla afortunada**, como se observa en una carta catalana de 1325, en el bello Mapamundi de los hermanos Pizzigani en 1367, en el mapa de Andrea Bianco de 1436 y en la carta de Gracioso Benincasa de 1467 [878]. ▬

14 Este topónimo de Brasil en Aruba entre 1499 *y* 1500 antecedió al topónimo del país Brasil, puesto que la expedición de Pedro Álvarez Cabral le puso el nombre de Vera Cruz el 22 de abril de 1500, inmediatamente cambiado por Manuel I, rey de Portugal, en tierra de Santa Cruz y marcándose con el topónimo mayor de Brasil sólo en 1508. ▬

15 Nada resistió a la codicia de los altos precios del **palo brasil** para satisfacer

(874) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 200.

(875) Real Orden dada en Aranjuez a 20 de julio de 1774. Referencia en Eduardo Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela*, segunda edición, Italgráfica, Caracas, 1973, tomo I, *pág.* 339.

(876) Cristóbal Colón, fragmentos de cartas escritas a los Reyes, que fueron enviadas en la flota que salió el 18 de octubre de 1498 de Santo Domingo, original perdido con base en la copia de Las Casas, carta XXXIII, en *Colón*, op. cit., *págs.* 407-408.

(877) Vespuci, op. cit., carta del 18 de julio de 1500…, *págs.* 61-62.

(878) Buarque, op. cit., *págs.* 223-224. Referencia e ilustración de los mapas citados en Delumeau, op. cit., *págs.* 137-139.

XXVI. *Tintes autóctonos para la sensibilidad del color. Los mágicos paisajes del palo brasil y de la orchila. El purpurar de la grana y el azular del añil.*



LÁM. 182 Pintura corporal, etnia Yanomami.



FOTOGRAFÍA BARBARA BRÄNDLI



LÁM. 183 Semillas de onoto.
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES

LÁM. 184 Onoto [*Bixa orellana* L.] *Herbarium* del Museo de Ciencias Naturales de Chicago.





LÁM. 185 «Pintaderas» para decoración corporal, etnia Panare, estado Amazonas.

la sensibilidad de su color rojizo en la textilería mediterránea. Ello lleva a los navegantes de los viajes andaluces a escamotear la prohibición específica de extraerlo por el monopolio real. Se ha registrado que Vicente Yánez Pinzón llevó a España alrededor de 3.000 libras de esta madera, de las cuales 350 quintales quedaron en su poder. Con toda precisión se testimonia por uno de los navegantes de la expedición de Guerra y Niño que tomaron **brasil** dentro de Paria, a la parte donde el Almirante Cristóbal Colón había llegado. La explotación continuó en años posteriores, lo mismo que en otros sitios del Nuevo Mundo, lo que desencadenó una sobreproducción con descenso de su valor en el mercado español. Ello se prueba cuando en 1503 se intentó pagar servicios de Cristóbal Guerra a la Corona en **palo brasil**, evaluándolo a un alto precio superior al del mercado sevillano. ▬

16 Sin embargo, se siguió marcando el interés español en la movilización de este recurso florístico en las zonas áridas venezolanas. Se ha comprobado que el objetivo básico económico en la fundación de Coro en 1527 por el hijo de Juan de Ampíes, fue tanto las granjerías con los indígenas de la región como la explotación del **palo brasil** que existía en el litoral coriano y en las sierras inmediatas. Para ello Juan de Ampíes había capitulado con el rey y firmó contrato con unos mercaderes de Santo Domingo, comprometiéndose a abastecerlos de este palo tintóreo (879). ▬

(879) Friede, op. cit., *pág.* 176.

17 Continuó manteniendo su prestigio la cuantía y calidad del **palo de brasil** venezolano, como lo señaló Fernández de Oviedo: «donde mayor cantidad hay desta leña é arboles de brasil es en las gran costa de la Tierra Firme, á la banda de nuestro polo ártico, de grandísimos boscajes desde el grande rio Marañon la costa arriba háçia el Oriente. É porques árbol tan conocido é notable, no diré mas dél, pues hay muchos que tienen experiencias de sus utilidades é provechos y efetos de sus colores é propiedades que podrán mejor testificar sus operaciones» (880). ▬

(880) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 298.

18 Durante el siglo XVI la exportación directa de palo brasil a España fue escasa, dirigiéndose con escala en Santo Domingo y Puerto Rico, comenzando a tener alguna consideración a finales de este siglo y comienzos del siglo XVII. La primera exportación de palo brasil de Cumaná a Sevilla se registró en 1613 y continuó registrándose en años posteriores (881). Asimismo, en 1615 se reconocía un comercio triangular de este producto desde Curazao a La Guaira y desde allí a Sevilla (882). ▬

(881) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *págs.* XXXV, CXIII, remitiéndose en los navíos *Santa Ana-San Antonio* y *Nuestra Señora de la Candelaria* un total de 804 quintales de palo brasil de Cumaná a Sevilla.

(882) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *págs.* CXVI, XXXIX, cuando en 1615 cuatro naves transportaron desde La Guaira a Sevilla 289 quintales, 2 arrobas *y* 7 libras de palo brasil procedentes de la isla de Curazao.

19 En el resto del período de la Venezuela Hispánica su exportación legal se mantuvo en un tono discreto, al irse prefiriendo en las modas peninsulares el color más encarnado de la grana cochinilla. Sin embargo, se aprovechó el mercado clandestino, puesto que a pesar del dominio de Holanda de islas antillanas, donde proliferaba tanto el palo brasil como el brasilete, estos palos tintóreos autóctonos no les fueron suficientes para abastecer la demanda de la avanzada industria textil holandesa metropolitana. Por ello, los taladores de la región de la zona de influencia de Coro les vendían anualmente más de mil quintales anuales (883). También se movilizaban en pequeñas cantidades de las depresiones barquisimetanas y tocuyana, aprovechándose las vías fluviales del Tocuyo. En forma simultánea, esta demanda de palos tintóreos para satisfacer la sensibilidad de la moda holandesa, contribuyó a exterminar las concentraciones de estos árboles que se reconocían en Los Roques, La Orchila, Las Aves de Sotavento y de Barlovento y La Blanquilla, talándose en forma masiva por habitantes de Curazao que visitaban habitualmente estas islas venezolanas, sin tomar en cuenta las disposiciones de las autoridades españolas. ▬

(883) Arcila Farías, *Economía colonial*, op. cit., tomo I, *págs.* 234, 352.

20 Gran parte del tráfico clandestino entre Curazao y la costa venezolana provenía de palos tintóreos de la costa coriana, desde Tucacas al golfo de Venezuela, costas áridas marabinas y península de la Guajira, siendo muy apreciadas en la sensibilidad tintórea de los Países Bajos, conociéndose el **brasilete** como ***stokvishout*** **de Coro** [884]. A menudo, los habitantes de Curazao aprovechaban las islas de su vecindad, Aruba, Bonaire y Kleine Curazao como depósitos temporales de esta voluminosa mercancía. Fue enorme la cantidad de palos tintóreos extraídos para abastecer este tráfico clandestino, deteriorándose los ambientes áridos, tanto del occidente venezolano como de las comarcas de Río de Hacha y Santa Marta. Se ha estimado en el período de 1700 *a* 1756 en un total de 46.814.904 libras [885]. Durante todo el resto del siglo XVIII continuaron estas exportaciones clandestinas de palos tintóreos, siendo cada vez más intensas en la península de la Guajira, extendiéndose asimismo al oriente venezolano, desde Nueva Barcelona a la Guayana [886]. ▬

21 Durante el siglo XIX se mantuvo una discreta exportación legal de madera de tinte, iniciándose con altas cantidades en la primera década, habiéndose calculado por Manuel Lucena Salmoral que en 1809 se habían exportado para el extranjero desde el puerto de La Guaira un total 30.178 libras de **palo brasilete** [*Haematoxylon brasiletto* KARSTEN] y desde Puerto Cabello un total de 9.130 libras de palo brasil y 355.494 libras de palo brasilete. La mayor cuantía del **palo brasilete**, también madera de tinte muy compacta y dura, que proporciona un color rojizo oscuro, ya había sido reconocida por Humboldt bajo la denominación de **palo de brasileto**. ▬

22 En 1815 se exportaban 128 quintales a Saint Thomas y 18 quintales a Cádiz. A los pocos años, entre 1839 *a* 1842, se exportaron cantidades significativas de estos palos de tinte, superando el valor de 81.452 pesos [887]. Después del proceso de tiempos difíciles de la Emancipación y Guerras Federales siguieron exportándose ambas variedades, registrándose a finales del siglo XIX sólo desde el puerto de Maracaibo en pequeñas cantidades. ▬

23 Durante el siglo XV en las casas reales europeas continuaba presente la extremada sensibilidad ante la utilización del **color púrpura** en atavíos cortesanos y paramentos de la alta Iglesia. De este color proporcionado por la artesanía fenicia quedaban sólo referencias a su uso en la antigüedad, cuando era producido por un molusco **murex** y procesado con fórmulas secretas en la ciudad cartaginesa de Tiro, las cuales se habían perdido. Plinio llegó a afirmar que la seda teñida de púrpura valía tanto como el oro. Esta situación fue remediada parcialmente en la Edad Media con el empleo de sucedáneos, con la utilización del **kermés** o escarlata veneciano, cuya materia prima era segregada por un insecto; por el **gra**, bello colorante escarlata portugués, extraído de la maceración de un insecto hemíptero de color rojo oscuro [*Coecus ilicis* LIN.]. A ellos se agregaron más tarde, la resina colorante del **sangre de dragón** [*Dracaena draco*] provista por Madeira y otras posesiones insulares portuguesas del Atlántico, lo mismo que en Canarias, donde también se reconoció la **orchilla**. ▬

24 La gran demanda del **color púrpura** fue satisfecha parcialmente por este liquen marino, que sirvió de materia prima, siendo virtualmente monopolizado por comerciantes genoveses que la procesaban en Sevilla, desde donde era distribuida a toda Europa [888]. Se convirtió en el siglo XV en materia prima tintórea de valor excepcional, siendo su usufructo una de las razones de la disputa española y portuguesa por la posesión del archipiélago canario. ▬

(884) AIZPURUA, op. cit., *págs.* **36**, **44**.

(885) AIZPURUA, op. cit., *pág.* **56**.

(886) ARAUZ MONFANTE, op. cit., tomo I, *pág.* **108**.

(887) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás CARRILLO BATALLA, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* **465**, **468**, **470**. La mención a Saint Thomas y Cádiz en *Cuentas nacionales, 1800-1830*, op. cit., *pág.* **101**.

(888) BUARQUE, op. cit., *pág.* **202**.

25 Este **liquen orchila** [*Roccella tinctoria*] que tiene su hábitat en los roqueríos marinos emergidos que son bañados por el agua salada, fue descubierto en Venezuela en el temprano siglo XVI, dando su nombre a **isla La Orchila**, lo que es señalado por Fernández de Oviedo: «a ocho ó nueve leguas está otra isla llamada ***Yaruma***, á la qual también la llaman **isla de la Orchilla**, porque hay allí mucha» [889]. El interés de la Monarquía española por este colorante en estos mágicos paisajes insulares se expresó muy tempranamente el 26 de octubre de 1527 cuando se expide en Burgos, en favor de miembros del Consejo Real, una licencia por la cual se les da la granjería de la **orchila**, **coral y pastel** «en la isla de Orchila y en otras cualesquier islas y tierra firme», con facultad de que, de no estar concedida la tierra en la que llegaron a extraerlo, pudieran poblarla [890]. No hay noticias de su explotación en relación con esta licencia, aunque llama la atención la inclinación del ánimo hacia estos colorantes, básicos para la sensibilidad metropolitana de los colores, llegando incluso a plantearse, como lo ha demostrado el académico español Demetrio Ramos, una especie de capitulación amplia, en blanco, aplicable a cualquier territorio en el que se encontrasen estos colorantes.

26 Más tarde, en esta isla de La Orchila el liquen homónimo se explotó ocasionalmente por recolectores que venían del continente u otras posesiones insulares. Por ello, no fue reputada como «isla Inútil» como otros pequeños territorios insulares antillanos, registrándose afirmaciones concretas de la tenencia de esta posesión insular a vecinos radicados en Venezuela, en una composición de tierras efectuada en 1608 del regidor caraqueño Martín de Gómez «de la isla que llaman de la Orchila cercana a esta Gobernación, para ganado menor en cincuenta pesos de oro» [891].

27 La recolección ocasional del liquen y la explotación del escaso pasto natural por ganado montaraz, junto a la permanencia en establecimientos temporales de los recolectores y salineros, fue dañando irreversiblemente sus paisajes, que eran presentados como yermos desde mediados del siglo XVII. Ello se puede comprobar en la *Luz de navegantes* de Baltasar Vellerino de Villalobos, donde en 1592 proporciona una magnífica representación del perfil de la costa de la isla, allí en su sector occidental todavía muestra varios cerros con alta vegetación arbórea [892], que debe corresponder a la pequeña serranía cuya altura máxima se emplaza en el cerro Walker a 152 metros de altitud, que perdió ulteriormente toda vegetación boscosa.

28 La explotación de salineros, pescadores y la subrepticia de la **orchila**, se fue incrementando a lo largo del siglo XVIII por lo que se obligó en 1784 a la erradicación de sus ocupantes ocasionales: «...podrán los guardacostas desalojar de los Roques, de la Tortuga, la Blanca y Orchila á todo extranjero que habite en barracas...» [893]. Sin embargo, ello continuó, por lo que siguió siendo expoliado este liquen, convirtiéndose en sumamente escaso. A comienzos del período repúblicano había dejado de renovarse en forma natural, limitándose drásticamente su producción.

29 En las islas de Los Roques, La Orchila y varios islotes no se cumplió el decreto de 1834 que regularizaba la extracción de la orchila, cuyo corte fue efectuado abusivamente por criollos, antillanos y otros extranjeros que se beneficiaban con la venta de este liquen [894]. Incluso, en 1839-1840, se exportaba oficialmente, con un total de 10.819 libras [895]. En 1874 Adolfo Ernst señalaba su existencia en la isla La Tortuga, siendo «rara sobre piedras» [896], mientras que en 1871 lo había indicado en el archipiélago de Los Roques, conjeturándose por su sucinta observación que ya

(889) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo V, *pág.* 50.

(890) Demetrio Ramos, *El mito del Dorado*, op. cit., *pág.* 48.

(891) Relación del gobernador de Venezuela Sancho de Alquisa, citada por Castillo Lara, op. cit., *pág.* 214.

(892) Se consultó original depositado en la Biblioteca de la Universidad de Salamanca de Baltasar Vellerino de Villalobos, *Luz de navegantes, donde se hallarán las derrotas y señas de las partes marítimas de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano*, 1592, señalándose en la foja 107 las señas costeras de la Orchila y sus roqueríos inmediatos.

(893) Citado por Marco Aurelio Vila, *Nomenclador geo-histórico de Venezuela (1498-1810)*, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1964, *págs.* 315-316.

(894) Cunill, op. cit., tomo III, *pág.* 1809.

(895) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *pág.* 466.

(896) Adolfo Ernst, ***La vegetación de la isla Tortuga***, artículo publicado en inglés en 1874 *y* en castellano en 1891, en *Obras completas*, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1986, ***Botánica 2***, tomo II, *pág.* 117.

había cesado su explotación en La Orchila: «Se encuentra rara vez en los esquistos ricos en hornblenda en El Gran Roque. Como la isla Orchila, que se encuentra al Este de Los Roques, recibió su nombre por este liquen, probablemente sea frecuente allá» (897).

30 A finales del siglo XIX diferentes especies de orchila eran muy demandadas para la sensibilidad de estos colores, particularmente en Inglaterra y Holanda, donde se importaban anualmente más de 12.000 quintales, provenientes la mayor parte del archipiélago de las Canarias, además de las islas Galápagos y de la costa peruana del océano Pacífico. En un enjundioso artículo Ernst plantea que la especie venezolana [*Rocella fuciformis*] era diferente a la utilizada en islas atlánticas y pacíficas [*Rocella tinctorea*]. En esa época, señala que se encontraba, además de en las islas señaladas, en Macanao, parte occidental de Margarita, iniciando con precisión su intermitente extracción: «En diferentes ocasiones se ha recogido orchila en nuestra isla de este nombre; pero la cantidad es pequeña (hemos sabido que en cierto año fue de 50 quintales) y el trabajo de su recolección es lento y fastidioso, y por lo tanto no muy remunerativo. Hay además la circunstancia de que la orchila se reproduce muy despacio, de modo que las **cosechas** sólo pueden hacerse con intervalos de muchos años…» (898).

31 Ante los altos precios de los colorantes importados Carlos V, informado por Hernán Cortés en 1523, estimuló a partir de 1526 el aprovechamiento de la **grana cochinilla** mexicana, ya utilizada por los indígenas aztecas y otras etnias, mercancía que fue sumamente importante en el comercio transatlántico desde el siglo XVI, puesto que su color púrpura escarlata de excepcional calidad, teñía con menos cantidad que el de otras mercancías tintóreas, como el **kermés** o carmesí o los palos tintes, como el **brasil** y el **campeche**, y tenía mucho menor precio que la **orchila**. Desde que arribaron a Sevilla sus primeras remesas en la tercera década del siglo XVI hicieron pasar a segundo plano a todos los otros tintes de su especie que hasta entonces había venido utilizando la industria textil europea.

32 La **cochinilla** es un insecto [*Coccus cactil*] que anida y es parásito en ciertas especies de nopales, y de cuyo cuerpo, una vez secado al sol y molido se obtiene la **tintura púrpura escarlata**. La complejidad del proceso puede seguirse en las bellas estampas que acompañan a la memoria escrita en 1777 por el sabio mexicano Joseph Antonio de Alzate, cuyos originales están depositados en el Patrimonio Nacional, Biblioteca del Palacio Real de Madrid (899). Su principal centro productor se localizaba en México en las zonas de Oaxaca y de Puebla-Tlaxcala, a las que se agregan a partir del siglo XVII *y* XVIII importantes producciones de Yucatán y América Central.

33 Este éxito de la grana cochinilla se expresó en que algunos países europeos mostraran interés en su recolección y procesamiento. Ello se marcó, entre otros casos, en Francia con el envío del botánico real Thierry de Menonville a Oaxaca en 1777 (900). Años antes había estado establecido en México el vascongado don Antonio de Arbide, trasladado a Venezuela hacia 1768 por la Compañía Guipuzcoana. Arbide, motivado por las potencialidades de este colorante, intentó introducirlo en el país, donde se le utilizaba con profusión desde el siglo XVII, puesto que hay indicaciones de su temprana importación en el mismo siglo e incluso de su reexportación en 1617 desde Caracas a Sevilla de tres arrobas de grana de Campeche (901).

(897) Adolfo ERNST, ***Lista de las plantas observadas en el archipiélago Los Roques, en septiembre de 1871***, artículo publicado en alemán en 1872, en *Obras completas*, op. cit., ***Botánica 2***, tomo II, *pág.* **251**.



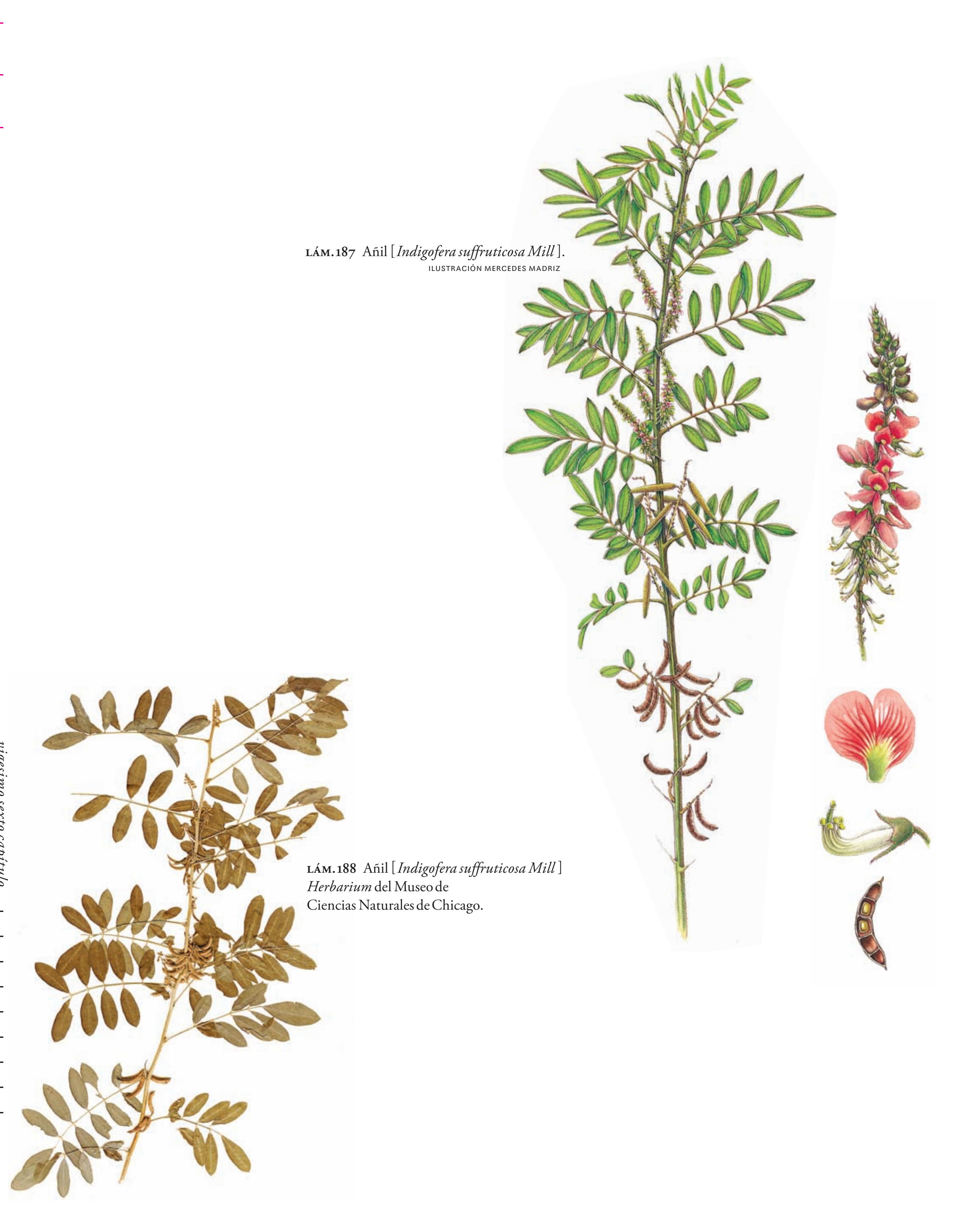
LÁM. 186 Orchila [*Rocella canariensis*].
FOTOGRAFÍA BRUNO MANARA

(898) Adolfo ERNST, ***Orchila***, artículo publicado en *Boletín del Ministerio de Obras Públicas. 1891*, núm. 69, en ***Ciencias de la Tierra***, en *Obras Públicas*, op. cit., tomo VII, *pág.* **203**.

(899) Reproducidos en la obra de María Justina SARABIA VIEJO, *La grana y el añil. Técnicas tintóreas en México y América Central*, Publicaciones de la Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, 1994, *págs.* **129-143**.

(900) SARABIA VIEJO, op. cit., *pág.* **35**.

(901) *Cedulario de Margarita*, op. cit., *pág.* **CXVII**.



LÁM. 187 Añil [*Indigofera suffruticosa Mill*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

LÁM. 188 Añil [*Indigofera suffruticosa Mill*]
Herbarium del Museo de
Ciencias Naturales de Chicago.

34 Aprovechando iniciativas de la monarquía española materializadas en el reinado de Carlos III, Antonio de Arbide expuso sus vivencias en esta experimentación al rey Carlos IV: «Haviéndoseme Comisionado de orden del Augusto Padre de V. M. que en paz descanse a Dn. José de Abalos, primer Intendente que fue de esta Provincia para ensayar el establecimiento de la Grana en ella, se sirvió del exponente para ello por el conocimiento adquirido sobre la materia en los años que se detuvo en el Reyno de México»[902]. Por ello, y a su costo, Arbide se trasladó de Maracay a Carora para iniciar este proceso: «Con esta idea pasó el exponente a su costa hasta Carora distante muchos días de camino abandonando su casa y haciendas y practicó un reconocimiento escrupuloso de aquel terreno único que al parecer podía ser aparente para el intento por estos Payses»[903]. ▬

35 Este ensayo de introducir desde México, entre 1776 *a* 1783, en los interfluvios áridos caroreños la cochinilla no tuvo aparentemente éxito, como lo afirmó Arbide: «y después de muchas investigaciones y combinaciones de las circunstancias locales y de las necesidades para el fin concluyó su comisión desengañando que la grana no podía cultivarse con utilidad en ella»[904]. A pesar de ello hay noticias de relictos anteriores de su existencia, puesto que Cisneros en 1764 señala que hay en Carora gran abundancia de grana silvestre. Cuatro años más tarde se señala en esta misma jurisdicción que «Dase cochinilla en todos los Tunales, que son innumerables, algunos años abunda, otros no, pero se ignora el veneficio para la consistencia de tan fino color»[905]. Más tarde, tanto Depons como Lavaysse insisten en que a comienzos del siglo XIX hay en Carora una especie de cochinilla silvestre, tan fina como la misteca, aunque se la deja perecer en las tunas. ▬

36 Más aún, en 1809 se exportaron por el puerto de La Guaira un total de sesenta libras de grana con destino al extranjero[906]. Este breve ciclo críptico realizado por campesinos caroreños emprendedores, se cerraría con los efectos de la Guerra de la Emancipación. Así se puede vislumbrar con las declaraciones del general Páez al insinuar la posibilidad de su explotación comercial: «…nuestro país abunda en diferentes ramos de agricultura a que se dedicarán inmediatamente que conozcan ser imposible adelantar el precio del café. Tales son la cochinilla de que abunda Coro, Carora, El Tocuyo y otros lugares, y que nadie cultiva porque falta el estímulo para dedicarse a él»[907]. Sin embargo, en las Cuentas Nacionales hay registros de una exportación de 302 pesos de cochinilla en 1854-1855[908]. ▬

37 De las frustraciones de los intentos de difusión de la grana cochinilla en los tunales caroreños se pasó al esplendor del **colorante azul** de **añil**. Variedades autóctonas de añil silvestre se reconocían en el país desde tiempos coloniales a una escala muy reducida. En 1741 el misionero jesuita Gumilla lo señala en su profusión en la Orinoquía: «Por lo que mira al añil, brota en aquel terreno al modo como en otros nace y crece de suyo la maleza, y ya se ve cuánta diera, y con qué abundancia, sembrado y cultivado»[909]. Según Ernst la variedad *Indigofera tinctoria* sería autóctona del país, lo mismo que el denominado **añil cimarrón** [*Indigofera subulata*], mientras que la variedad *Indigofera añil* correspondería a la introducida desde México[910]. ▬

38 La variedad mexicana se fue imponiendo en el universo euroamericano a partir de 1536, al abandonarse en Nueva España los tintes de la **yerba pastel**, de simientes de Francia, Flandes y Portugal, que fue introducida

(902) Instancia del capitán de milicias don Antonio Arbide, Maracay, 12 diciembre 1803. En *Mat. Cuestión Agraria. 1800-1830*, op. cit., *pág.* **11**.

(903) Instancia de ARBIDE, op. cit., *pág.* **11**.

(904) Instancia de ARBIDE, op. cit., *pág.* **11**.

(905) Joseph Vicente de TARBE, ***Relación de la ciudad de Carora***, Carora, 20 mayo 1768, en Ángel de ALTOLAGUIRRE, op. cit., *pág.* **167**.

(906) Manuel LUCENA SALMORAL, *Los mercados exteriores de Caracas a comienzos de la Independencia*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, Caracas, 1992, *pág.* **104**. La mención de Francisco DEPONS, *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*, Banco Central de Venezuela, 1960, tomo III, *pág.* **262**. La mención de Dauxion LAVAYSSE, *Viaje a las islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional*, Ediciones de la Universidad Central de Venezuela, Caracas, 1967, *pág.* **229**.

(907) Carta del general Páez a Bolívar. Caracas, 20 septiembre 1828, en Daniel O'LEARY, tomo I, *Correspondencia de hombres notables con el Libertador*, Imprenta de la Gaceta Oficial, Caracas, 1879, *pág.* **164**.

(908) Tomás CARRILLO BATALLA, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *pág.* **491**.

(909) GUMILLA, op. cit., *pág.* **249** de la Edición del tomo I por la Academia de la Historia.

(910) Adolfo ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* **249**. Ver también en ***Botánica***, op. cit., *pág.* **654** del tomo II donde señala el añil cimarrón.

en México sin éxito por su deficiente calidad para los mercados europeos [911]. A partir de entonces el añil o índigo quedó como colorante azul básico, superando al que provenía de Asia y Berbería. En las tierras bajas cálidas mexicanas se difundió su labranza, sucediéndose luego su expansión entre las últimas décadas del siglo XVI a las primera del siglo XVII, tanto en Yucatán como en la costa del Pacífico en Nicaragua, El Salvador y Guatemala, que fue seguido por otro auge a partir de 1730. ▬

39 Hasta finales de la década de 1760 todavía no se aprovechaba en manufacturas locales el añil silvestre autóctono, como es señalado en 1768 en la jurisdicción de la ciudad de Coro: «Fructifica también el terreno calido y templado naturalmente el Añil de que no se aprovechan los habitantes por no haberse aplicado á su cultivo, ni beneficio, y sin duda que si hubiera aplicación al cultivo y beneficio, de esta especie, pudiera rentar mas vtilidad que otros trabajos Inutiles que apenas contribuye á la gente comun, y de trabajo vna escasa manutención» [912]. ▬

40 En Venezuela este cultivo se introduce a partir de 1773 en su variedad mexicana por el guipuzcoano Antonio de Arbide, ya mencionado por su intento en la introducción de la grana cochinilla, en colaboración con su paisano Pablo Orendain. Arbide había trabajado con anterioridad como cultivador de añil en México [913]. Se comisiona la traída de la semilla de Nueva España, aunque no se tienen óptimos resultados en los entornos de La Victoria, debiendo aclimatarse en los años próximos en la microrregión definida en los entornos del lago de Valencia en los valles de Güey y Tapatapa en las cercanías de Maracay. ▬

41 En pocos años su cultivo se extiende a todos los valles de Aragua y a otros lugares del país. Marco Aurelio Vila señaló múltiples referencias en su dispersión en la mayor parte del ámbito rural venezolano en las comarcas de los valles de Aragua, depresión del Táchira, cuenca del Chama, cuenca del Motatán, altiplanicie barquisimetana, San Luis de Cura, Turmero, Maracay, Mocundo, Güigüe, Barinas, San Sebastián, San Carlos, Barcelona y muchos otros sitios [914]. Lo rápido de la difusión de las haciendas añileras aún en la Venezuela profunda se constata en el testimonio de fray Íñigo Abbad, quien señala en agosto de 1773 en los términos de la provincia de Nueva Barcelona su cultivo: «y haciendas de añil que se han establecido de poco tiempo a esta parte» [915]. ▬

42 Se conforman nuevos paisajes culturales en campos y ciudades en los valles de Aragua, vivificándolos tanto en las haciendas como el poblamiento urbano de Maracay, Turmero, La Victoria y otras villas de esta microrregión, estructurándose en los paisajes intraurbanos residencias de magnitud de propietarios de las haciendas añileras, almacenes de depósito y tiendas de comercio, lo mismo que viviendas de arrendadores y de peones temporales. La unidad básica del poblamiento rural que proporcionaba al universo euroamericano el color del índigo se reconocía en la hacienda añilera, aunque también era común la hacienda mixta donde se asociaba el cultivo y procesamiento del añil a otros cultivos de exportación. Los miembros de la misión francesa de 1783 quedaron encantados con los paisajes añileros, reiterando en lo atractivo de la ciudad de Maracay, en especial el caballero Jean Baptiste Elzear de Coriolis: «Los alrededores de Maracay son hermosísimos y en ellos se cultiva mucho el añil. Esta producción es reciente en el lugar y para fomentarla se le ha exceptuado de toda especie de derechos. El éxito que ha tenido hasta el presente hace suponer que en pocos años este género de producción será objeto de un comercio importante para la Provincia» [916]. ▬

(911) Sarabia Viejo, op. cit., *págs.* 20-24.

(912) Pedro Phelipe de Llamas, *Relación de la ciudad de Coro*, Coro, 12 septiembre 1768, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *pág.* 196.

(913) Instancia de Arbide, op. cit., *pág.* 10.

(914) Marco Aurelio Vila, *Plantas de cultivo y recolección en la geohistoria venezolana*, Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación, UCV, Caracas, 1981, *págs.* 54-57.

(915) Fray Íñigo Abbad, *Viage a la América*, Armitano, Caracas, 1974. Sin numerar las hojas de esta edición facsimilar.

(916) Elzear de Coriolis, en C. F. Duarte, op. cit., *págs.* 203-205.

XXVI. *Tintes autóctonos para la sensibilidad del color. Los mágicos paisajes del palo brasil y de la orchila. El purpurar de la grana y el azular del añil.*

43 Esta imagen paisajística, donde se une sensibilidad, trabajo intenso e imbricación paisajística urbano-rural, que asombró a Humboldt, se mantuvo hasta el comienzo del período de la Emancipación, lo que es presentado por el viajero y comerciante escocés Robert Semple en 1811: «Nos sorprendió el aspecto de Maracay, pues según nos habían informado, hace apenas cuarenta años era sólo un caserío. Hoy, en cambio, es una ciudad de cerca de diez mil habitantes, cuya calle principal, por la cual sigue el camino, tiene como media milla de larga y muchas de sus casas son de construcción de piedra. Está ubicada cerca del extremo oriental de la laguna, pero no sobre su ribera, y por todos sus alrededores, hay fértiles plantaciones. En general se vive aquí en un ambiente de prosperidad, o mejor dicho, de actividad, según pude apreciar cuando supe que el trabajo en este lugar lo efectúan braceros libres, pues los esclavos se utilizan muy poco para las labores principales de esta comunidad» (917).

44 El arte de los tintoreros del azul del añil se posibilita en su compleja elaboración, que fue observada con sagacidad en 1783 por el caballero francés Louis Alexandre Berthier, quién pasó todo un día en una hacienda de añil en los entornos de Maracay (918). Esta preocupación francesa, que le llevó incluso a escribir una descripción separada de su correspondencia, donde se explaya en la descripción de una hacienda añilera y del cultivo de esta planta, coincide con los intentos galos de obtener acceso directo a los paisajes que proveían de costosa materia prima a su floreciente industria textil, como lo hemos referido anteriormente con el caso del reconocimiento del botánico Menonville al paisaje oaxacateco de la grana en 1777. Este interés por la tecnología continuó con las descripciones de Depons que posibilitan reconstruirlas en el momento de su esplendor (919).

45 En las haciendas añileras venezolanas se definió en el ámbito de cada una de ellas una pequeña agroindustria, conocida popularmente como **oficina de añil**, donde se conseguía el tinte. Este cultivo agotaba rápidamente los suelos por lo que exigía tierras recientemente roturadas. Las cosechas se sucedían a los tres meses de siembra, período de continuas y penosas escardas. En las temporadas de cosecha eran necesarios numerosos peones, quienes iban efectuando los sucesivos cortes a machetazos. Ello explicaba la gran importancia del poblamiento estacional. Después de cortado el añil se transportaba a las oficinas de la hacienda, donde se preparaba para su venta. Estas oficinas consistían en tres grandes estanques de cal y canto denominados **tanque de remojo** *o* **pudridero**, **batería** *y* **tanque de reposo** *o* **pileta**. Para estas operaciones era necesario utilizar una gran cantidad de agua, lo que explica el emplazamiento de las oficinas en las márgenes de quebradas y ríos. La fase final era bastante delicada, siendo labor de añileros, empíricos con gran experiencia. El resto de la operación consistía en escurrir el índigo en sacos, para luego enmoldarlo en cajuelas y cortarlos. Los zurrones de añil eran transportados a lomo de mula hacia Puerto Cabello o La Guaira, desde donde se embarcaban con destino a Sevilla u otros puertos peninsulares. La tecnología empleada en Venezuela y las instalaciones paisajísticas de las oficinas añileras, se pueden comparar con las que coetáneamente se desenvolvían en la Guayana Francesa, según datos e iconografía proporcionada en 1763 por Bellin, ingeniero de la marina francesa, quien señala la crisis desencadenada en dicho cultivo: «Cayena ha tenido una pérdida considerable desde que la mayoría de los colonos se han visto obligados a dejar de fabricar el añil. Esta planta, que constituía de antaño la principal riqueza del país, ha degenerado tanto y tan poco que ya casi no se fabrica» (920).

(917) Semple, op. cit., *pág.* **80**.

(918) Berthier, en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* **253**.

(919) Depons, op. cit., tomo II, *págs.* **26-33**. También en *Sociedad Amigos del País*, ***Memorias***, 15 junio 1834, tomo II, núm. 18, *págs.* **276-279**.

(920) S. Bellin, *Descripción geográfica de la Guayana*, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1986, *pág.* **229**. La plancha X corresponde a una *indigoterie*, o añilería.



LÁM. 189 Vue d'une indigoterie, instalación para la explotación del añil, S. BELLIN. *Description Geographique de la Guiane*, 1763, *pág.* **222-223**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 190 Fabrica d'indaco, instalación para la explotación del añil, *Gazzetiere Americano, II*, 1763, VOL. I, *pág.* **100**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

46 Fue rápida la consecución del añil venezolano para la satisfacción del azul índigo en la sensibilidad española y euroamericana, en especial después de su escasez en el mercado antillano debido a la Emancipación de Haití y ulterior ocupación de Santo Domingo, junto a la irrupción de tiempos violentos durante la época revolucionaria francesa, en el Directorio y en el Consulado, en Guadalupe, Martinica y Guayana. En este contexto, en 1802 se llegó al máximo de la exportación del añil venezolano con 1.876.500 libras (921). A partir de allí se fue evidenciando una notoria contracción. Problemas de agotamiento de suelos, como los observados a comienzos del siglo en Maracay, Tapatapa y Turmero, se fueron extendiendo a gran parte de las regiones añileras. A ello se agregó la competencia del añil asiático, pues la sola Compañía de Indias vendía en 1810 en el mercado londinense 5.500.000 libras de añil, mientras que en 1786 sacaba sólo 250.000 libras de sus posesiones asiáticas. Ello explica que en 1809 sólo se exportaran de toda Venezuela 589.500 libras de esta mercancía colorante, haciéndose ver que la mayor parte de esta producción ya no correspondía a los valles de Aragua, sino a Barinas y a comarcas andinas (922), aunque hay otras estimaciones que la hacen llegar a 690.511 libras extraídas al extranjero desde La Guaira y Puerto Cabello (923). ▬

47 Superadas las dificultades para la exportación del añil durante el Período de la Emancipación, los productores y comerciantes asumieron el desafío para reanudarlo en la década de 1820. Buenos resultados se registraron, a pesar de la competencia del añil indio proveniente de Inglaterra y deficiencias de la infraestructura portuaria venezolana, en la década de 1830, logrando mantener un amplio mercado para las naciones europeas que contaban con importantes industrias textiles. En 1831-1832 se exporta añil por 241.499 pesos desde el puerto de La Guaira, lo que significa un porcentaje significativo del total de las exportaciones que salen de dicho puerto que asciende a 1.345.882 pesos, aumentando en 1838-1839 *a* 571.037 pesos, cuando las exportaciones globales guaireñas ascendían a 2.492.270 pesos (924). ▬

48 Sin embargo, a partir de la década de los cuarenta el añil comenzó a experimentar un fuerte descenso, después de haber alcanzado un máximo sus exportaciones en 1839-1849 por un valor de 811.921 pesos dentro del total de las exportaciones guaireñas de 2.324.598 pesos, a sólo 163.870 pesos en el período de 1847-1848 en un contexto global de entradas en La Guaira de 2.624.423 pesos (925). ▬

49 Este alarmante descenso se debe a la convergencia de múltiples factores. Por una parte, la competencia cada vez mayor de los precios internacionales del añil, comandados por los ingleses con la producción de la India. Además, en Venezuela paulatinamente el cultivo de la planta y la elaboración del añil se fueron desmejorando y devinieron en rutinarios. Incluso la materia prima tintórea se fue adulterando con materias inertes con el fin de aumentar su peso, lo que condujo a la caída en descrédito del añil venezolano. Con el advenimiento del prusiato de hierro, colorante sintético alemán a mediados de la década de los cuarenta, se definió negativamente la suerte del añil. Entre los consignatarios del añil en Puerto Cabello y La Guaira se desencadena la ruina comercial, produciéndose en 1845 la quiebra de la firma Foster y Manson en La Guaira, principal comercio del país en este tinte, habiéndose especializado en la consignación del añil el norteamericano John M. Foster desde 1828 (926). Según Pittier en 1882-1883 la producción era todavía de 17.414 kilogramos, pero ya en 1900, el añil había desaparecido de las exportaciones venezolanas (927). ▬

(921) *Semanario de Caracas*, núm. IX, 30 diciembre 1810, artículo de J. D. Díaz.

(922) *Semanario de Caracas*, núm. IX, 30 diciembre 1810.

(923) Lucena Salmoral, op. cit., *pág.* 103.

(924) Carolina Banko, *El capital comercial en La Guaira y Caracas (1821-1848)*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, Caracas, 1990, *pág.* 109.

(925) Banko, op. cit., *pág.* 237.

(926) Banko, op. cit., *pág.* 422.

(927) H. Pittier, op. cit., *pág.* 329.

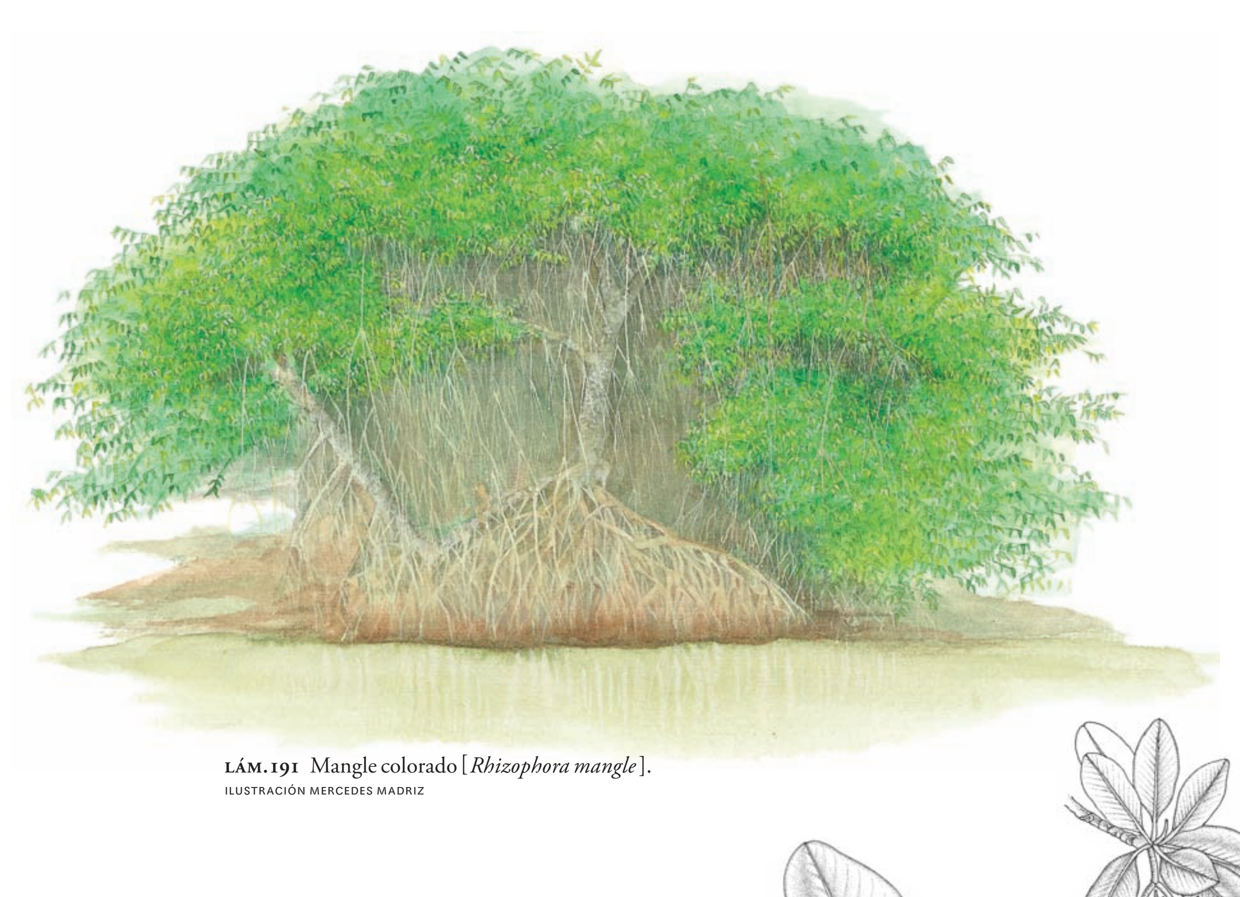
50 Desapareció el azular añilero en telas y casas del común, desplazado por los colorantes químicos. Relictos de su sensibilidad sólo se reconocen en algunos rasgos de haciendas añileras en sitios aledaños a la población de Montalbán, donde todavía existen restos de los tanques en que Pablo de Orendain elaboraba el índigo para su exportación a Europa, como también de otros añileros en la hacienda Agua de Obispos en Nirgua [928]. La magnitud de esta herencia de geosímbolos culturales es evidente al considerarse que en los entornos de Maracay llegaron a existir sesenta haciendas añileras, más cientos de otras emplazadas en los alrededores de San Carlos, Tinajas, San Francisco Javier de Agua de Culebras, Sabana de Ocumare, Cúa, Guanare, Cagua, Barinas, y en otros sitios de la Venezuela profunda.

(928) Graziano Gasparini, Ermila Troconis de Veracoechea, *Haciendas venezolanas*, Armitano Ediciones, Caracas, 1999, *págs.* 42-43. De interés es la obra de Marila Lander de Pantin, *Añil*, Caracas, 1990.

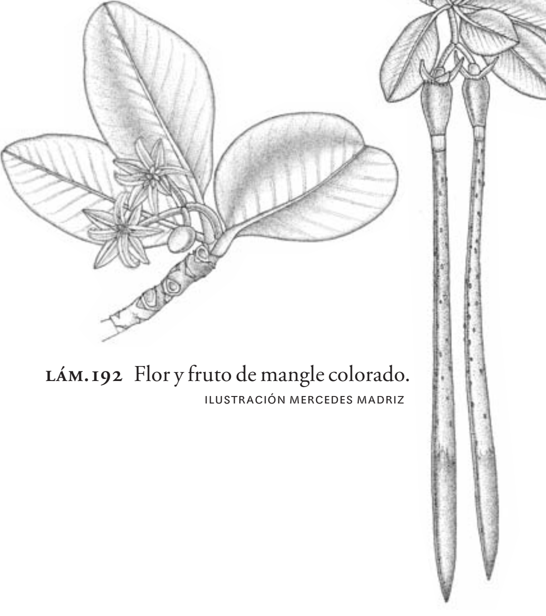
XXVII.

La cambiante sensibilidad de las modas en la utilización de curtientes y cueros venezolanos

Del zapato margariteño a la protoindustria integrada del calzado



LÁM. 191 Mangle colorado [*Rhizophora mangle*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ



LÁM. 192 Flor y fruto de mangle colorado.
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ



LÁM. 193 Mangle, Chez Ainout Leers, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Róterdam, 1658, *pág.* **83**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 A partir del período de la Venezuela Hispánica se conocieron y utilizaron localmente variadas sustancias curtientes, puesto que en la flora del país sus pobladores reconocieron muchas plantas que en sus cortezas o en sus frutos contenían tanino en proporciones apreciables. Ello se mantuvo en la conciencia colectiva de la Venezuela Republicana, como se observaba en múltiples plantas curtientes exhibidas en la Exposición de 1883 (929). Unas pocas de ellas habían pasado a ser exportables, sirviendo de materia prima para que fueran procesadas en Europa en la poderosa industria del cuero, particularmente en Alemania y Francia. A ello se agregaron barnices y charoles del país.

2 En los primeros tiempos de la implantación hispánica se añoraba la utilización del tradicional **zumaque** peninsular en la curtiente de cueros bovinos y cabríos, puesto que los zurradores españoles empleaban preferentemente este arbusto de la familia de las anacardiáceas. Ello explica la temprana utilización en las curtidurías del centro y occidente venezolano de la corteza del **gateado** [*Astronium graveolens* JACQ.] y en el nororiente de las cortezas y hojas del **merey** [*Anacardium occidentale*], ambos de la misma familia vegetal. Fray Antonio Caulín advertía de las propiedades como mordiente del merey (930).

(929) ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* **251-255.**

(930) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 57.

3 De igual manera, en la Venezuela rural y en los entornos o suburbios de las ciudades, los curtidores aprovechaban otros sucedáneos, como los casos del ***say*** o **curtidor** [*Weinmannia glabra*], del **caujaro** [*Cordia alba*], del **urape** [*Bauhinia multinervia* HBK] y varios otros. Adolfo Ernst divulgó extensas listas de sustancias vegetales que se utilizaban en el siglo XIX para curtiente (931). Algunas quedaron circunscritas al empleo local en escondidas curtidurías de la Venezuela profunda, de otras se ha perdido la pista, como el empleo de la corteza de la **guacharagüera** [*Celtis iguanea* JACQ.].

(931) ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* **253-255.**

4 En cambio, especies curtientes autóctonas, como el **dividive**, el **palo de mora** y el **mangle**, lograron sostenida presencia, a diferente escala, en exportaciones al mercado euroamericano, en especial a España, Francia y Alemania. Como se evidenció en el caso de las maderas tintóreas, también estos curtientes sufrieron altibajos en el contexto de las importaciones españolas hasta comienzos del siglo XIX logrando mantener sólo una significación testimonial. Más tarde, se evidenció una mayor apertura a otros mercados europeos. No fueron cantidades irrelevantes los aprovechamientos de esta flora, básica en la biodiversidad venezolana, ocasionándose un notorio deterioro ambiental por su depredadora recolección y/o tala. Fue alto el costo ecológico de la fácil salida de curtientes venezolanos al mercado euroamericano.

5 Los frutos del **dividive** [*Caesalpinia coriaria* WILD], lo mismo que los del **dividive andino** [*Caesalpinia spinosa*], la corteza y los frutos de la variedad *Coulteria tinctoria*, tuvieron gran importancia entre las materias de alto contenido de tanino usadas en las curtidurías del país y, más tarde, en corrientes de exportación. Desde los inicios de la conquista fue apreciado por los europeos, lo que fue testimoniado en sus diversos usos por Cey: «el dividive, otro árbol espinoso, no se distingue del anterior sino por el fruto, que son ciertos capullos largos y anchos como un dedo; alargados y delgados, que con fatiga se pueden partir por el medio y se tuercen en modo que parece cosa extraña. Sirve para curtir cueros a falta de zumaque, pero si no está templado quema. Manéjanlo los indios con cierta tierra para teñir de negro. Es muy constrictivo y algunos han tomado la decocción y el humo para detener los fluidos del cuerpo. Llámase también el fruto dividive» (932).

(932) CEY, op. cit., *pág.* **336.**

6 La importancia de su recolección durante todo el período de la Venezuela Hispánica se testimonia en abundantes registros de su presencia territorial en el litoral oriental coriano, litoral marabino y sabanas de Carora, donde se señala específicamente que se empleaba en forma exclusiva por curtidores locales para cueros y adobar cordobanes. Lo mismo se anota en isla Margarita, donde fray Íñigo Abbad en 1773 señala su primera exportación significativa, denominándole **guatapanaro** «también se cria en la Margarita, añil, el chaguaray, ó tinte amarillo, y la agalla que produce el árbol guatapanaro, ó dividivi, que da el color negro muy superior: esta agalla empezó a traerse a España a cargo de la Compañía Guipuzcoana, y sus buenos efectos acreditaron al principio la utilidad, pero la codicia inconsiderada de estos isleños, frustró tan buen pensamiento: los deseos de coger cada uno mayor porción de esta agalla por el lucro que les resultaba, anticipó el tiempo de la cosecha, cogiéndola verde, y sin sazón, por cuio motivo degeneró el color del tinte, y se revocó la orden de la Compañía para comprarlo, quedando privados del beneficio de esta producción que administrada bajo las reglas de un Gobierno económico hubiera fomentado mucho esta infeliz isla» (933). Sin embargo, el dividive fue uno de los productos exportados a España durante la gestión de la Compañía Guipuzcoana.

7 Aprovechándose las mayores demandas exteriores de esta materia curtiente se crearon nuevas expectativas en la sexta década del siglo XVIII para empobrecidos rurales que deambulaban en las zonas áridas litorales donde prospera el dividive. Ello ha quedado registrado en 1768 en el litoral oriental de la jurisdicción de la ciudad de Coro: «El dividivi que en la tierra únicamente se aprovecha para las curtiembres de los cueros para suela, y cordobanes, de cuya especie produce mucha el terreno caliente, y en la mayor parte se pierde, hasta ahora que los pobres se han aplicado a recogerlo, por los terrenos y montes inmediatos, para comerciarlo con los mercaderes del puerto de La Guaira, para donde han cargado porción de esta especie» (934).

8 Los frutos del dividive silvestre se afianzaron como un artículo importante de exportación en varios puertos venezolanos durante el siglo XIX, lo que hizo que se ensayara su cultivo en Zulia y en otros sitios en Falcón. Los resultados fueron positivos: «La muestra más notable fue la del Zulia, y en éste departamento pudo también verse la gran diferencia exterior entre el dividive silvestre y el cultivado del primero pesa cada fruto por término medio tres gramos y del segundo ocho. Es probable que la proporción de tanino sea igual en ambos, y en tal caso sería indudablemente ventajoso cultivar el árbol que además crece en terrenos apenas propios para cualquier otra producción vegetal» (935). Ello no se efectuó, continuándose la depredación del dividive autóctono silvestre. En varios sitios fue virtualmente exterminado, quedando sólo topónimos que testimonian su anterior proliferación, habiéndose reconocido quince localidades con la designación de El Dividive, El Dividival y Los Divídives en Falcón, Lara, Zulia, Yaracuy, Guárico, Portuguesa, Mérida, Trujillo, Apure y Anzoátegui (936).

9 Estos frutos del dividive se exportaron durante todo el siglo XIX, quedando registrados en las aduanas del país entre 1840 *y* 1866 un total de 19.972.726 libras, cifra mayor que señala la magnitud de estas exportaciones (937). Esforzados recolectores los cogían en los litorales más áridos y lugares secos del transpaís, conduciéndolos a centros de acopio que habían formado consignatarios exportadores en los puertos de

(933) Íñigo Abbad, op.cit., sin numerar edición facsimilar.

(934) Pedro Phelipe de Llamas, ***Relación de la ciudad de Coro***, Coro, 12 septiembre 1768, en Ángel de Altolaguirre, op. cit., *pág.* **196**.

(935) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* **252**.

(936) Casale, op. cit., *págs.* **195-196**.

(937) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* **466-496**.

Maracaibo, La Vela de Coro, Puerto Cabello, La Guaira, Carúpano, Güiria e incluso Ciudad Bolívar. Su exportación en el año fiscal 1876-1877 alcanza los 96.000 kilogramos, pasando en forma rápida a 2.513.817 kilogramos en el año fiscal 1881-1882. De esta gran cantidad, 1.314.267 kilogramos fueron enviados a Francia, debido a la excelencia de esta mercancía. Ante su excelente acogida se incrementó espectacularmente su exportación que culminaba con 4.777.084 kilogramos al siguiente año fiscal 1882-1883 (938).

10 Los consignatarios veían prosperar sus ingresos, incrementados sustancialmente por las nuevas modas en la utilización de cueros en la marroquinería y calzado. Además los importadores se beneficiaban por los contrastantes precios de los frutos del dividive en Puerto Cabello y Marsella o Burdeos. En este contexto, se logró la máxima exportación en el año fiscal 1919-1920 con 8.874.000 kilogramos. Posteriormente, debido a la competencia de curtientes sintéticos de origen químico, estas exportaciones fueron disminuyendo rápidamente, hasta desaparecer poco antes de la Segunda Guerra Mundial.

11 Diversas especies de **mangle** fueron utilizadas desde los inicios de la colonización española para curtir cueros de vacunos, caprinos, ovejunos y venados. Fernández de Oviedo da noticia de su empleo como curtiente: «Nuevamente é por experiencia se ve é se exerçita en esta ciudad de Sancto Domingo que la cáscara ó corteça destos mangles es singular para curtir los cueros de las vacas en breve tiempo; porque no quiere Dios que tengamos necesidad de arrayhan ni zumaque ni de los otros materiales con que en España se adoban é curten las corambres. Antes los expertos en este arte, diçen que este árbol es muy mejor que todo lo que se sabe para el efeto ques dicho; porque en España se tarda en adobar un cuero ó muchos en los noques, donde los ponen a curtir, ocho é diez meses ó un año de tiempo, é acá en sesenta ó septenta dias se curten é adoban perfetamente, assi por el calor natural desta tierra como por la virtud é propiedad de la corteça destos árboles» (939).

12 En Venezuela se empleó desde el siglo XVI la corteza del **mangle colorado** [*Rhizophora mangle*], después de haberse conocido las positivas experiencias de otros colonizadores en islas caribeñas. Cey lo señaló con precisión: «El mangle es un árbol que nace en toda la costa del mar, especialmente donde hay agua estancada y en pantanos, pues ordinariamente nace con las raíces en el agua salada. Su hoja es casi como la del laurel y el leño desprende cierto olor, por dentro es rojizo, muy duro, la concha marrón, sirve la hoja para curtir los cueros a falta de zumaque y es muy constrictiva» (940).

13 También se han utilizado como curtientes locales, desde la época colonial al presente las hojas del **mangle prieto** [*Avicennia officinalis*], la corteza del **mangle blanco** [*Laguncularia racemosa*] y las cortezas y las hojas del **mangle botoncillo** [*Conocarpus erectus* L.]. Durante el período de la Venezuela Hispánica estas diferentes variedades de mangle se utilizaron localmente, con algunas sacas ocasionales hacia las islas antillanas. Además se usaban con frecuencia sus maderas incorruptibles para pequeñas construcciones navales y para viguetas en techos de las viviendas marabinas. Incluso se explotó intensamente en Los Roques, depredándose estas formaciones por leñadores que las remitían al continente, donde se utilizaba como leña para combustible, lo que es expuesto en 1871: «Forma en muchos lugares un linde boscoso. El corazón rojo de su madera es muy duro y brinda un excelente material para quemar; por





LÁM. 194 Dividive [*Caelsapinia coriaria*] y Mora [*Chlorophora tinctoria*].
FOTOGRAFÍA BRUNO MANARA

(938) ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 252.

(939) FERNÁNDEZ DE OVIEDO, op. cit., tomo II, *págs.* 283-284.

(940) CEY, op. cit., *pág.* 137.

esto vienen a la isla leñadores. La corteza del mangle se usa para curtir, y actualmente cuesta 25 taleros la tonelada (20 quintales) de mercancía seca. Pero como en la isla no hay troncos gruesos de este mangle rojo, el trabajo de pelar es muy laborioso y rinde poco» (941).

14 Debido al alto contenido en materia curtiente se utilizó preferentemente la variedad del **mangle colorado** en las curtidurías del país en el siglo XIX, llegándose a exportar en pequeñas cantidades a Estados Unidos y a Europa, alcanzando buen precio en el mercado del puerto de Hamburgo. Entre 1840 *y* 1845 se exportaron a varios destinos un total de 19.692 quintales de corteza de mangle (942). Tuvo dificultades para su aceptación en Europa debido a que presentaba un pigmento rojo oscuro: «Tiene sin embargo el defecto de contener una substancia tintórea, que da al cuero un color oscuro» (943). En cambio, era bien percibido en Norteamérica, como lo refirió el célebre farmacólogo Carlos Mohr, de Mobile, Alabama, al ser exhibido en 1885: «Las sustancias tanantes están representadas por muestras de corteza de mangle colorado y de mangle blanco [*Rhizophora mangle* y *Avicennia nitida*], siendo la primera una de las mejores y de mucho uso en las curtidurías del país» (944).

15 En años posteriores la corteza, frutos y hojas del mangle colorado siguieron siendo muy buscadas por los curtidores locales, dando lugar además a significativas exportaciones, expresándose una activa explotación de los manglares marabinos, falconianos, cumaneses, deltanos, indicándose en las primeras décadas del siglo pasado zonas degradadas por sobreexplotación: «La explotación de los manglares es muy activa en el Delta del Orinoco y en otras partes, y es muy de desearse se tomen medidas efectivas para asegurar el balance entre los cortes y la repoblación» (945).

16 La cáscara del **palo de mora** [*Chlorophora tinctoria* L.] se empleó como curtiente y palo tintóreo desde el siglo XVI, siendo también conocido como **charaguaney hembra**, **mora** *y* **morita**. Fray Antonio Caulín lo señala en 1760: «entre las maderas más conocidas y apreciables: ‹**Charaguaray**, con que comúnmente tiñen hilos, vadánas, y apreciables gamuzas amarillas›» (946). Fue muy apreciado su uso en tintorería por la magnificencia de su color amarillo, Además, se utilizaron en sus ejemplares silvestres la madera y la resina, de uso medicinal. En 1768 se reitera en su empleo como materia prima para tintoreros y curtidores, siendo recolectado en las sabanas de Carora: «los montes abundan de palo de Brasil y mora para tintes de que sólo se aprovechan los talabarteros, y zapateros de esta ciudad, no teniendo salida para otra parte…» (947).

17 En el tardío siglo XVIII se inició su exportación, registrándose la salida de 57.065 libras de sus cortezas desde el puerto de La Guaira (948). No está registrado en significativas exportaciones globales durante la primera mitad del siglo XIX, aunque hay múltiples testimonios de su saca y salida de diversos puertos, como lo hemos expuesto en la *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*. Entre 1865 *y* 1866 hay señalamiento de su exportación, estimamos para fines medicinales, de 24 toneles. Sólo se señalan datos más precisos a nivel general a partir del año fiscal 1882-1883 con una exportación masiva de 11.669.242 kilogramos, prevaleciendo las exportaciones marabinas. Fue muy fuerte la demanda de las curtidurías e industria farmacéutica europea, particularmente francesa.

18 El **palo de mora** proveniente del *hinterland* de Barcelona era el más reputado por su alta calidad, vendiéndose a alto precio en Marsella. La cuantía de su saca se prueba al registrarse que sólo en el primer semestre de 1880 se exportaron de su puerto 321.919 kilogramos para Inglaterra

(941) Adolfo ERNST, ***Lista de plantas observadas en el archipiélago Los Roques en septiembre de 1871***, artículo en alemán en *Botanische Zeitung* 30: 539-542, 1872. En *Obras completas*, op. cit., ***Botánica***, tomo II, *pág.* **249**.

(942) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás CARRILLO BATALLA, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* **466-467, 469, 471, 473**.

(943) ERNST, ***El mangle colorado***, en *Boletín del Ministerio de Obras Públicas. 1891*. En *Obras completas*, op. cit., ***Botánica***, tomo I, *pág.* **5-6**.

(944) ERNST, ***Apuntes sobre los productos vegetales empleados en la medicina y las artes industriales***. En *Obras completas*, op. cit., ***Botánica***, tomo I, *pág.* **247**.

(945) H. PITTIER, op. cit., *pág.* **286**.

(946) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* **44**.

(947) Joseph Vicente de TARBE, *Relación Ciudad de Carora*, Carora, 20 mayo 1768, en ALTOLAGUIRRE, op. cit., *pág.* **162**.

(948) LUCENA SALMORAL, op. cit., *pág.* **104**.

y 147.038 kilogramos para Francia. En 1883 del transpaís de Puerto Cabello se exportaban 247.807 kilogramos. A su vez, con menores precios internacionales por su calidad menor en referencia al barcelonés, el proveniente de la zona de influencia de Maracaibo se extrajo masivamente, en especial al mercado francés. Se llegó a exportar entre 1874 *y* 1882 un total de 60.409.147 kilogramos de palo de mora marabino (949). ▬

19 Su extracción llegó a ser tan excesiva que se tuvo que regular desde 1835 su corte, puesto que estaban virtualmente agotadas las concentraciones naturales de este recurso natural. Decenios más tarde, al irse recuperando, atrae la atención de consignatarios exportadores, reanudándose su depredación. La importancia de estas extracciones posibilita una fuerte presencia en el mercado internacional, si tomamos en cuenta que las exportaciones marabinas en 1882 de 11.634.274 kilogramos equivalían a más de la mitad de la cantidad total que necesitaba anualmente el Reino Unido. Cantidades tan considerables de especies silvestres derivaron en una fuerte contracción de su hábitat, según testimonio de Pittier en 1925: «Por los años de 1870 hasta 1890, hubo una gran exportación de esta madera de Venezuela, a tal extremo, que hoy día son escasos los árboles de buen tamaño en los distritos próximos a los puertos de embarque» (950). ▬

20 Aún más expoliadora fue la explotacion ya mencionada del **brasilete** en la Guajira y otros sitios, testimoniándose entre 1882 *y* 1883 que sólo se habían exportado 51.342 kilogramos «porque el árbol está ya escaso en nuestra flora», enfatizando Adolfo Ernst su inadecuada explotación: «La actual escasez del palo brasil es en gran parte consecuencia de aquella práctica fatal de cortar, sin sembrar: práctica que desgraciadamente es casi la regla general en los asuntos forestales del país» (951). ▬

21 No hay noticias de la exportación de barnices y charoles de la resina copal del **algarrobo** [*Hymenaea courbaril* L.], también conocido como **corobore**, que abundaba en los bosques claros junto a las sabanas. Su empleo como barniz en cuadros es detallado por el misionero jesuita Gumilla (952). Debido a su baja calidad, en comparación a la resina proveniente de Zanzíbar, no logró imponerse como artículo de exportación. ▬

22 Desborda la temática de esta obra la sostenida movilización de cueros desde la Venezuela Hispánica hasta la Venezuela prepetrolera, pieza fundamental en la economía nacional. Fue extraordinaria la exportación masiva de cueros de vacunos, cabríos y ovejunos. Entre 1835 *y* 1855 las cifras oficiales revelan un total de 5.966.083 cueros de reses exportados y a ellos habría que agregar un alto porcentaje entre los 6.457.076 cueros no diferenciados y grandes cantidades no registradas al ser extraídos ilegalmente en contrabandos masivos (953). A la demanda de los usos tradicionales del cuero y de las suelas se agregó su creciente consumo en Europa central para ser utilizados en la elaboración de botas militares y fornituras de las tropas, como se apreció en la guerra de Crimea, de Secesión en Norteamérica y la Franco-Alemana. Simultáneamente fueron importantes las exportaciones de cueros elaborados para satisfacer sofisticados usos en Europa, como lo señalan las exportaciones de pieles curtidas, cordobanes, suelas, corachas o sacos de cuero, grupas o ancas de caballería, sillas de montar, lo que revela indirectamente el vigor de una floreciente artesanía del cuero. A ellos se sumaban cantidades importantes de subproductos definidos como huesos, «uñas de ganado», pezuñas, «puntas de astas», cuernos, «garras de cuero» y otros. El promedio anual de exportación de más de 600.000 cueros de reses se mantuvo hasta 1856, registrándose ulteriormente su descenso. ▬

(949) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 247-248.

(950) H. Pittier, op. cit., *pág.* 324.

(951) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 248.

(952) Gumilla, op. cit., tomo I, *pág.* 268.

(953) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 461-491.

23 Asimismo, fue masiva la explotación de **cueros de venados**, registrándose en el siglo XVIII las primeras exportaciones a España e islas del Caribe. En 1809 ya se señalaban subidos aforos para su exportación a España, Canarias, puertos de América y colonias extranjeras [954]. Con anterioridad hemos dado referencia a que, entre 1856 *y* 1874, se exportaron por Ciudad Bolívar un total de 1.185.669 cueros de venado. Al año siguiente se registraron exportaciones de 179.054 kilogramos de dichos cueros. Desde comienzos del siglo XX, ante nuevos requerimientos de la moda europea y estadounidense, se fueron exportando en crecientes cantidades. Revelador es el caso de los comerciantes de Barinas, quienes los vendían a comerciantes de Puerto Cabello, Barquisimeto, La Guaira y Ciudad Bolívar. Estos comisionistas los remitían a Nueva York [955]. ▬

24 En los inicios de la década de 1920 se fue depreciando el interés euroamericano por las pieles de venados venezolanos. A ello contribuyó el descuido en su preparación para la exportación, lo que fue reiterado por intermediarios locales al transmitir reclamos de comisionistas neoyorquinos. Ello ha quedado testimoniado en 1921 en la carta que le dirigió desde Barquisimeto, la firma de Julio A. Gutiérrez & Compañía, al comerciante Luis Mazzei en Sabaneta de Barinas, donde le señala un mensaje de su comisionista en Nueva York: «Muchos de los consumidores de pieles de venado de La Guaira, Puerto Cabello y Angostura, se han estado quejando con insistencia respecto de la calidad de éstas, durante los últimos diez meses, y lo que nosotros hemos creído conveniente participar a nuestros clientes en el ramo, a fin de que hagan la selección de éstas, al momento de comprarlas, con mayor cuidado. Algunos consumidores nos han manifestado que, en varios casos, más del 50 por ciento de las pieles se hacen pedazos al pasar por las varias máquinas, y por consiguiente, se pierden completamente. Estos consumidores arguyen que la deficiencia obedece principalmente a la manera con que se separan las pieles de los animales, a la forma o manera de secarlas y a la desinfección. Varios manufactureros nos han dicho que, a menos que la calidad no mejore, tendrán que reducir sus precios considerablemente, o tal vez, dejar de consumir por completo estas pieles. En vista de lo que precede, rogamos a nuestros amigos hacer lo posible por mejorar la calidad y tener especial cuidado con la preparación de pieles» [956]. ▬

25 Fue sumamente alto el costo ecológico en este abastecimiento de pieles de venado para satisfacer las sensibilidades de la moda euroamericana. Las condiciones de la cacería de los cérvidos ocasionaban que gran número de sus pieles quedaran inutilizadas. Por ejemplo, en 1921, de una remesa desde Sabaneta de Barinas a Barquisimeto de 1.273 kilogramos de pieles de venado, se incluían más de 30 kilogramos de cascos y tierra, rechazándose además 77 kilogramos y medio de pieles por hallarse «muy malas» [957]. ▬

26 A la abierta extracción de pieles de venado se debe agregar la saca silente de diferentes especies de la biodiversidad venezolana, con proliferación de exportaciones ocultas y tráficos clandestinos de cueros de fauna reputada como exótica en Europa, siendo los casos de pieles sin curtir de cueros de **caimán de la costa** [*Crocodilus acutus*], **caimán del Orinoco** [*Crocodilus intermedius*], de la **baba** [*Caiman crocodilus*], **boas** [*Boa constrictor*] y **anacondas** [*Eunectes murinus*], del **puma** [*Felis concolor*], del **jaguar** [*Felis onca*] y muchos otros que desbordan toda imaginación. No es casual que en la Exposición de 1883 se exhiban cueros sin curtir de una cincuentena de especies silvestres [958], detallándose sus bon-

(954) *Gaceta de Caracas*. I. núm. 12, viernes 2 diciembre 1808. Guayra, 30 noviembre, Edición facsimilar de la Academia Nacional de la Historia.

(955) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo V, *pág.* **463**. Menciones anteriores al precio de los cueros de venado, *págs.* **410, 412, 414-415, 428, 443, 446-447, 449**.

(956) Papeles del Archivo de la casa Mazzei reproducidos en Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo V, *págs.* **463-464**.

(957) Papeles del Archivo de la casa Mazzei reproducidos en Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo V, *pág.* **465**.

(958) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* **287-291**.





LÁM. 195 «El llanero domador», 1892, Celestino Martínez, tinta sobre papel, colección Fundación Boulton, Caracas.
FOTOGRAFÍA MARIANO ALDACA

LÁM. 196 Silla pico con aperos. Talabartería, cuero, suela, pico y herraje de metal. Esteban Torres, Tovar, estado Mérida. *Artesanías de cuero en Venezuela*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, 2002.
REPRODUCCIÓN LUIS MOLINA PANTIN



LÁM. 198 Limpiabotas en esquina caraqueña, A. MÜLLER, grabado original, colección particular, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 197 Cuero curtido al cromo, *Artesanías de cuero en Venezuela*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, 2002.
REPRODUCCIÓN LUIS MOLINA PANTIN







LÁM. 199 *Artesanías de cuero en Venezuela*, Fundación Polar, Fundación Casa Alejo Zuloaga, San Joaquín, 2002.
REPRODUCCIÓN LUIS MOLINA PANTIN



dades en la utilización de diversos adminículos y sus potencialidades de exportación a Estados Unidos, Inglaterra, Alemania y Francia. ▬

27 En el período que cubre esta obra se utilizaron poco para el disfrute de la sensualidad las pieles de diversas especies de monos, salvo para alforjas de cacería, y los cueros de chigüire, que no llegaron a exportarse. En cambio, fue codiciado en mercados foráneos la **piel del jaguar**: «El tigre del país, que es el jaguar de la historia natural, tiene una piel muy buscada para alfombras, á causa de sus hermosos dibujos formados de manchas negras agrupadas en círculos sobre un fondo amarillo. El jaguar existe en el interior del país, aunque no abunda en ninguna parte. Los llaneros lo matan con la lanza, y tienen buen cuidado de no echar á perder la piel» (959). A comienzos de la década de 1880 el precio de un cuero de jaguar bien acondicionado y sin curtir, llegaba de 40 *a* 50 bolívares, y más si tenía las garras y la cabeza; se exportaban ocasionalmente de Ciudad Bolívar y de Maracaibo. En la exposición de 1883 se exhibieron notables ejemplares provenientes de Guárico y Barquisimeto. En cambio, apenas había sensibilidad ante las pieles de otros felinos: «Las pieles de los demás félidos valen poco: la del **cunaguaro** imita los dibujos del tigre, pero es muy pequeña y la del **león** tiene un color uniforme entre rojizo y amarillento que poco llama la atención» (960). ▬

28 Coetáneamente otras pieles autóctonas tenían profuso uso local, destacando «la piel de **pereza** tiene fama de ser **muy fresca**, y por esta razón la usan a menudo para pellones de sillas de montar y asiento de taburetes». Algunas ya eran reputadas como potencial material de exportación: «El cuero de **manatí** tiene más de un centímetro de grueso, y es en sumo grado resistente y elástico. Se usa para bastones y foetes. Para este propósito se enderezan las tiras, remojándolas en agua y colgándolas en seguida á secar con un peso amarrado al extremo inferior; después de secas pueden labrarse como cuerno y son susceptibles de un hermoso pulimento. Este cuero podría llegar a ser artículo de exportación en Ciudad Bolívar. Creemos que su aplicación industrial puede hacer aún mucho progreso; Simmonds indica por ejemplo que sirve para hacer ciertos instrumentos quirúrgicos y otros artículos hechos generalmente de gutapercha» (961). ▬

29 La explotación de la **piel del caimán** fue rudimentaria y escasa desde los siglos coloniales hasta las últimas décadas del siglo XIX. Sin embargo, a partir de la segunda mitad de la década de 1880 se fue tomando interés por ella por las noticias del avance del uso del cuero curtido del **aligator**, otra especie de saurio, especialmente en zapaterías y talabarterías en Nueva Orleans, Boston, Nueva York y diez establecimientos en Florida. Además, en París se difundía la moda de carteras, tabaqueras y otros adminículos de cuero de cocodrilo. ▬

30 Por ello, en la década de 1890 se inició en Venezuela una masiva explotación del caimán. En Guayana en 1897 era habitual cazar en una noche 60 *o* 70 caimanes, cuyas pieles se remitían a Ciudad Bolívar para su exportación. Expedicionarios estadounidenses iniciaron en 1894 la extracción de estas pieles en Apure, cazándolos en el día con armas de fuego en las cercanías de las bocas de los caños: «los americanos se servían de unos botecitos metálicos plegadizos para trasladarse rápidamente de un punto a otro en persecución de los heridos; también portaban unas grandes cajas metálicas con capacidad para treinta o más pieles, acomodándolas después de cubrir cada una con suficiente cantidad de sal, y plegándolas convenientemente. Las cajas bien repletas y herméticamente soldadas las

(959) Ernst, *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*, op. cit., *pág.* 292.

(960) Ernst, *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*, op. cit., *pág.* 294.

(961) Ernst, *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*, op. cit., *pág.* 297. Cita a Simmonds, *Animal Products*, London, 1877, *pág.* 380.

forraban con madera para su exportación al exterior» (962). No tuvieron buenos resultados económicos, retornando a su país de origen. ▬

31 Estas actividades se reanudaron en el temprano siglo XX, cuando empresarios franceses y de otras nacionalidades introdujeron métodos de cacería nocturna con arpones, con nuevas modalidades de preparación de la piel del caimán y su transporte. A finales de la década de 1920 se estimaba que en cuatro o cinco años se habían exportado casi un millón de pieles de caimán y culebras (963). En años siguientes se contrajo el mercado. ▬

32 En el tardío siglo XIX se reconocían en Venezuela curtidurías que rivalizaban perfectamente con acreditadas firmas en el exterior. Fueron premiadas en la Exposición de 1876 en Filadelfia y reconocidas por viajeros, como el colombiano Laverde en 1885. En sitios como Barquisimeto y Carora prosperaron estos establecimientos: «Hai tambien varias tenerias en donde se prepara zuela, cordobanes, garcelas de distintos colores, y un cordoban especial llamado tapetado, de color negro y de gran consumo en las zapaterías. En algunas han imitado el ante con bastante perfeccion» (964). En la sensibilidad capitalina y de las principales ciudades se fue introduciendo el adecuado cuidado de los artículos de cuero; así, en *El Cojo Ilustrado* en 1899 se difundían propagandas de lustres de firmas reputadas como C. L. Hauthanway & Sons de Boston. Asimismo, se desenvolvieron las artes de la talabartería, fomentada por la amplia utilización de los caballos en las dificultosas vías locales: «La talabartería venezolana ha llegado á un punto de notable perfección, como es natural en un país donde no abundan aún los caminos de coches. Sobre todo debe decirse tal cosa con respecto á la forma de silla que llaman vaquera o llanera, que es sumamente cómoda para trepar por nuestas serranías ó hacer largos viajes, en los cuales es preciso llevar una maleta asegurada detrás del borreno trasero. Se hacen también sillas rasas y galápagos muy elegantes, que se usan para paseos ó caminos llanos. A menudo son muy lujosas…» (965). Es reveladora, como demostración del gusto de la sensibilidad en la fina talabartería en los altos círculos del poder político, la exhibición en la Exposición Nacional de Venezuela en 1883 de una silla vaquera bordada en seda, con las iniciales del nombre de su dueño, bordadas en oro: **propiedad del señor General J. Crespo**, hecha por el artesano Juan Bolívar en Ortiz. ▬

33 Desde los tiempos coloniales se fue desenvolviendo en distintos sitios del país la artesanía del calzado de cuero, que competía dificultosamente con las tradicionales alpargatas. Eran artesanías sencillas destinadas al consumo popular, puesto que los habitantes acomodados lucían botines importados de Europa y Estados Unidos. Su proliferación se señalaba, entre otros lugares, en las comarcas larenses: «Está mui distante de llegar siquiera á una honrosa medianía. – Lo que falta en perfeccion sobra en abundancia: es mui rara una casita de pobre apariencia en donde no se vea una mesa de zapatería, ó un banco de carpintero, ó una mordaza de talabartería, ó una máquina de coser…» (966). ▬

34 En cambio, en isla Margarita alcanzó una adecuada calidad, teniendo como materia prima los cueros de chivos y ovejas que eran curtidos localmente con cortezas de mangle y dividivi, y luego pintados de negro formando el **cuero tapetao**: «Este cuero alimenta a un gran número de zapateros, especialmente en El Maco, Pedregales y Los Hatos, y el calzado se exporta en gran cantidad para los demás puertos de Venezuela y algunos de las Antillas» (967). ▬

(962) Calzadilla Valdés, *Por los Llanos de Apure*, op. cit., *pág.* 231.

(963) Calzadilla Valdés, *Por los Llanos de Apure*, op. cit., *pág.* 235. De interés sobre el tema Argenis Méndez Echenique, *Historia regional del estado Apure*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Historias regionales, Caracas, 1995, *págs.* 174, 180.

(964) Mac-Pherson, op. cit., *pág.* 111.

(965) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 551.

(966) Mac-Pherson, op. cit., *pág.* 111.

(967) Andrés Aurelio Level. *Esbozos de Venezuela*. 1º, La Margarita, Lit. de Félix Rasco, Caracas, 1881, *pág.* LXVII.

XXVII. *La cambiante sensibilidad de las modas en la utilización de curtientes y cueros venezolanos. Del zapato margariteño a la protoindustria integrada del calzado.*

35 Interesa destacar que, con el modelo de procesamientos tecnológicos decimonónicos, se fue instalando una protoindustria integrada del cuero y del calzado, que a los pocos años daba fundamento a las primeras industrias modernas fomentadas por inmigrantes italianos. En la Exposición de 1883 se pudo apreciar el avance de algunas industrias que comenzaban a modernizar el paisaje caraqueño. Incluso los productos tradicionales se renovaban como se observó en la exhibición de las pieles y cueros curtidos por las compañías de A. Delfino y Juan Ratto, cuyos productos al igual que el de otras empresas del país se exportaban en forma de rollos de suela de alta calidad. La casa de A. Delfino, fundada en 1860, estaba provista de modernas maquinarias y utensilios dando ocupación diaria en sus talleres de zapatería a más de cien personas, mientras que cerca de quinientas trabajaban fuera de ellos por cuenta de la industria. Tenía una abundante gama de productos, como se observa al exhibir más de cien pares de botas, zapatos, botines y pantuflas, que se vendían en Caracas, en su sucursal de La Guaira y ciudades del interior, exportándose incluso al mercado antillano. En este año se registran 24 establecimientos de fábricas de zapatos en Caracas, que ocupan más de dos mil personas. En estas fábricas sólo se cortan los cueros, mientras que los obreros trabajan en sus respectivas viviendas.

36 La gran modernización de la industria del cuero y del calzado venezolano se inició con la firma de J. Boccardo en 1890. Se llegó a constituir un complejo integrado, desde las sedes de Caracas y La Guaira hasta las zonas geográficas de producción del mangle y del dividive, los proveedores de cueros sin curtir de vacunos y chivos, los sitios de procesamiento de las curtiembres en Catia y los lugares de exportación y venta interna del cuero y del calzado, junto con el establecimiento de embarcaciones marítimas. Ello fue expuesto con toda precisión por el propio José Boccardo, inmigrante italiano nacido en Sampierdarena y arribado a Venezuela en 1862, donde fue irrumpiendo con arduo trabajo en la labor del cuero, destacando su éxito como capitán de empresa. Así, en 1911 informa: «desde enero de 1890 lleva la casa la actual firma de J. Boccardo & Cia. Y es en estos 22 años que ha llegado a su mayor altura, extendiendo el radio de su actividad a diversos ramos, estableciendo importantes sucursales en Ciudad Bolívar, Maracaibo, Coro y Adícora, y dotando a la Tenería de Catia de máquinas modernas y de las instalaciones necesarias para el curtido al cromo y la fabricación de patentes o cueros charolados» (968).

37 En efecto, para esa época estaba consolidado el primer complejo ítalo-venezolano del cuero y del calzado en la firma de Boccardo & Cia. En 1911 había 180 personas que trabajaban en las oficinas y talleres de la sede principal en Caracas y otros 80 obreros que laboraban en sus casas, que a su vez recontrataban otros auxiliares. Fabricaban 500 pares diarios de calzado de todas clases y gran cantidad de artículos de talabartería y de viaje. La mayoría de los cueros que elaboraban procedían de su tenería de Catia, que tenía 50 operarios para curtir diariamente 70 cueros de res y 100 menores. A su vez, la sucursal de La Guaira ocupaba 250 empleados para la fabricación diaria de 80 pares de calzados y 1.800 pares de alpargatas «tiene además establecida una oficina aparte para el negocio de comisiones, despacho de buques, etc., y posee dos goletas para las negociaciones de cabotaje» (969). La sucursal de Ciudad Bolívar se ocupaba de la importación y exportación, con contratos especiales con comerciantes de la isla de Trinidad para el abastecimiento de ganado vacuno



LÁM. 200 Monos, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, Chez F. Buisson, (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **XIII**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
FOTOGRAFÍA MARIANO ALDACA

(968) Informe de J. Boccardo & Cia, ***Al ciudadano Ministro de Obras Públicas***, Caracas, 1911, en *Revista Técnica del Ministerio de Obras Públicas*, Caracas, año I, núm. 11, noviembre 1911, *pág.* 533.

(969) Boccardo, op. cit., *pág.* 535.

en pie, para lo cual contaba en Ciudad Bolívar con potreros propios. La sucursal de Maracaibo depositaba la materia prima de mangle utilizado como curtiente y la reexpedía a La Guaira por goleta propia, sirviendo además de núcleo de distribución y exportación hacia los mercados andinos. La sucursal de Coro tenía como rubro principal la exportación de cueros de chivo. El establecimiento de Adícora era una simple dependencia de la sucursal de Coro, establecida con el objeto de simplificar la compra de cueros de chivos en estas localidades de la península de Paraguaná.

Expresiones territoriales de materias primas minerales y vegetales para los cuidados medicinales euroamericanos

La esperanza de curación en espacios de yerbateros y curanderos

Carbón del boró
Boroboro
Albayalde común
Azarcón
Litargirio
Cremor de tártaro
Cardenillo puro
Piedra lipis
Azufre
Mene
Fuente de licor de azeite
Asphalto
Petrólio cubagüense
Betumen
Brea
Colombio
Zarzaparrilla del Pará
Palo santo
Lue gálica
Palo guayacán

Mal francés
Mal de Nápoles
Mal de Indias
Zarzaparrilla
Bubas de las Indias
Escobilla dulce
Bálsamo de copaiba
Cabima
Curucay
Maramo
Aceite de María
Aceyte de Cumaná
Cabimo
Cabimbo
Cañafístola americana
Pulpa de Casia
Escorzonera
Batatilla
Esponjilla
Coloquinta Americana
Manzanillo
Cañafístola sabanera
Cañafístolo guayanés
Ex impura venere contracta
Ceiba
Higuerilla
Palo de Cruz
Calaguala
Sangre de drago
En nada se distinguía de la sangre de serpiente
Contrahierba

Tusilla
Raíz de resfriado
Chinchonas
Quina
Cunaurima
Oroyuru
Quina de Guayana
Cuspa
C orteza de Angostura
Cascarilla
Quina de Nueva Andalucía
Quina blanca
Quina amarilla
Venta de medicinas en botiquín abierto
Cascarillo andino barinés
Auténticas quinas
Guayacán y otros que no conoce el vulgo
Ley de las signaturas
Yerbateros
Romancistas
Patalacho

XXVIII.

LÁM.201 Zarzaparrilla [*Smilax mexicana*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

LÁM.202 Zarzaparrilla, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* 77, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 En los siglos coloniales y temprano siglo XIX se daba gran importancia a las virtudes medicinales de materias primas minerales. Algunas de ellas fueron señaladas con toda precisión en 1640 en *El arte de los metales* de Álvaro Alonso Barba, como el azufre, el alumbre, la caparrosa y otros sulfatos nativos de cobre y hierro, el nitro, la sal, el yeso, el talco (970). La mayoría se utilizó profusamente en la curación de los males terrenales venezolanos, seguidas de otras extraídas de sustancias vegetales, señalándose en la segunda mitad del siglo XVIII las virtudes medicinales del **carbón del boró** para supurar las llagas: «Mucho más activo es para lo dicho el carbón del vástago del **boró**, que nace junto a los ríos y lagunas; este vástago es más grueso que el de nuestras coles, y sus hojas parecidas, pero mucho mayores que las de las coles; hecho polvo el carbón de dicho vástago y puestos en la llaga más encancerada, a la segunda cura se halla limpia y la carne viva» (971). Conjeturamos que esta planta, abundante en el delta del Orinoco y riberas de ríos orientales y barloventeños, correspondería al **boroboro** [*Montrichardia arborescens* L.]. A su vez, el misionero Gilij da noticias en comarcas recónditas de la Orinoquia del uso medicinal del hollín y pólvora de arcabuces (972). Es reiterativa la utilización de carbones vegetales en la farmacopea popular. ▬

2 Las sustancias minerales se continuaron empleando durante largos períodos. En 1819, en la *Relación de las drogas medicinales que son necesarias para el surtimiento de la botica* que iba a instalarse en Caracas por cuenta de la Real Hacienda se señalaba el **albayalde común** o carbonato básico del plomo, proveniente de Holanda; **azarcón** *o* **minio**, óxido de plomo; **litargirio**, otra variedad de óxido de plomo; **nitro puro**, nitrato potásico; **cremor de tártaro**, tartrato ácido de potasa; **cardenillo puro**, acetato de cobre; **piedra lipis** o vitriolo azul; **sulfato de cobre**; **azufre** en barretas; **azogue** y otros minerales (973). ▬

3 La hipersensibilidad ante los dolores artríticos, reumáticos y otras dolencias óseas explica la temprana utilización de hidrocarburos líquidos para aliviar estos dolores extremos. Desde la prehistoria los indígenas del occidente del país utilizaban con fines medicinales el líquido denominado **mene**, extraído de los rezumaderos de petróleo. Ello indujo a los conquistadores españoles a utilizarlo profusamente, reconociéndolo en paisajes del lago de Maracaibo, litorales del golfo de Venezuela, Cubagua, Trinidad y otros sitios. ▬

4 Su descubrimiento y utilización hispánica en Cubagua explica que la Monarquía diera licencia el 10 de diciembre de 1532 a los habitantes de la isla para que aprovecharen libremente de este «licor de aceite» muy útil para dolencias: «Por quanto somos informados que en la isla de Cubagua se ha hallado e descubierto una fuente de un **licor de azeite** muy provechoso para las enfermedades de las gentes, e me ha sido suplicado diese licencia a los vecinos e moradores de la dicha isla que libremente se pudiesen aprovechar e aprovechasen dello, o como la mi merced fuese, e yo, acatando lo susodicho, tóbelo por bien; e por la presente queremos e mandamos que, por el tiempo que nuestra merced e voluntad fuere, los vecinos e moradores de la dicha isla de Cubagua se puedan aprovechar e aprovechen de la dicha **fuente de licor de azeite** que así se ha descubierto, e como tal puedan gozar e gozen entre todos generalmente, sin que por ello se les pida ni lleve costa alguna; e porque lo contenido en esta mi cédula venga a noticia de todos mando que sea apregonada por las plazas e mercados de la dicha isla de Cubagua e puerto della» (974). ▬

5 A los pocos años se difundía por el reputado cronista Gonzalo Fernández

(970) Álvaro Alonso Barba, *El arte de los metales*, Madrid, MDCXXXX, edición facsimilar Ayuntamiento de Lepe, Fundación Río Tinto, Fundación El Monte, Sevilla, 1995, *págs.* **66-67**.

(971) P. José Gumilla, op. cit., *pág.* **447**.

(972) P. Felipe Salvador Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* **83**.

(973) *Gaceta de Caracas*, miércoles 29 diciembre 1819, núm. 283, vol. VII, Orden del Sr. Superintendente interino de Real Hacienda a los Sres. Ministros de esta capital, Caracas, 14 diciembre 1819.

(974) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 134. La Reina, Madrid, 1º diciembre 1532, tomo I, *pág.* **184**.

de Oviedo y Valdés la buenaventura del hallazgo cubagüense de este líquido, que denomina públicamente por vez primera como «estiércol del diablo», explayándose en sus virtudes medicinales: «Tiene en la punta del Oeste una fuente ó manadero de un licor, como aceyte, junto á la mar, en tanta manera abundante que corre aquel betun ó licor por encima del agua de la mar, haciendo señal mas de dos y de tres leguas de la isla, é aun dá olor de sí este aceyte. Algunos de los que lo han visto dicen ser llamado por los naturales *stercus demonis*, é otros le llaman **petrólio**, é otros **asphalto**… Aqueste licor de Cubagua hallan que es utilísimo en muchas cosas é para diversas enfermedades, é de España lo envian á pedir con mucha instancia por la experiencia que desto se tiene por los médicos é personas que lo han experimentado, á cuya relacion me remito. Verdad es que he oydo decir ques muy provechoso remedio para la gota é otras enfermedades que proceden de frío, porque este olio ó lo que es, todos dicen que es calidíssimo. Yo no lo sé, ni lo contradigo ni apruebo en mas de aquello que fuere visto que aprovecha y testificaren los que lo supieren, que será en breve, segund la diligencia con que es buscado este petrólio» (975). ▬

6 La traída de este petrólio cubagüense por retornados a España se expresa en prometedores resultados medicinales, lo que motivó a que desde Valladolid el 3 de septiembre de 1536 la reina Juana de Castilla, recluida en el cercano Palacio de Tordesillas, atormentada por sus males psíquicos y dolores artríticos, ordene a los oficiales reales de Cubagua el masivo aprovisionamiento palaciego de esta sustancia: «Algunas personas han traído a estos reinos del **azeite petrólio** de que ay una fuente en esa dicha isla, y porque acá ha parecido que es provechoso, yo vos mando que **en todos los navíos** que partieren desa dicha isla **me enbiéis dello lo más que pudiéredes»** (976). La desesperación por el dolor la lleva a ansias desenfrenadas sin ninguna moderación. ▬

7 La impetuosidad de dolores articulares y óseos hace mirar a este **azeite petrólio cubagüense** como un recurso cuasi milagroso, una maravillosa fuente de salud, lo que resulta paradojal ante el apelativo difundido en aquella época de *stercus demonis*. Incluso el todopoderoso Carlos V, aún más agobiado por la gota acompañada con dolores reumáticos, solicita en 1538 a los oficiales reales de la isla de Cubagua pequeñas cantidades de la sustancia, contrastando su prudencia con la insana avidez de su madre, Juana de Castilla: «En lo que dezís cerca del azeite petrólio que se os mandó que me embiásedes, enbiarme éis lo que dello toviéredes cogido quando ésta recibáis y no sea más de hasta tres arrobas, y no embiéis más hasta que otra cosa que se os mande» (977). ▬

8 En abril de 1539 se le envía por el tesorero de Nueva Cádiz un barril de este aceyte petrólio que llega a Sevilla en octubre del mismo año, remitiéndosele a la real casa de Madrid (978). Aunque se registra otro envío de un barril, a finales de 1540, pareciera que no tuvo gran eficacia en aliviar al Emperador, quien estaba agobiado desde 1528 por la gota y reumatismo crónico, habiendo sufrido sucesivos ataques, por lo cual se prefirió la utilización de sangrías y purgantes (979). ▬

9 A escala local se continuó con la utilización del petróleo de rezumaderos naturales, denominándose **betumen** *o* **brea**. Después de la destrucción de Nueva Cádiz concluyeron las exportaciones a la corte española, aunque llamó la atención la cantidad y calidad de la **brea** en isla de Trinidad, registrada con interés aún en la Venezuela profunda, en 1648 en las comarcas apureñas por el misionero Jacinto de Carvajal. Incluso en 1741 el

(975) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo IV, *págs.* **96-97**.

(976) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 254. La Reina, Valladolid, 3 septiembre 1536, tomo II, *pág.* **54**. Subrayado nuestro.

(977) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 322. El Rey. Toledo, 25 octubre 1538, tomo II, *pág.* **145**.

(978) Aníbal R. Martínez, *Cronología del petróleo venezolano*, Ediciones del CEPET, Caracas, 1986, *pág.* **18**.

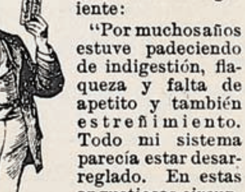
(979) Agustín García Simón, *El ocaso del emperador*. Nerea, Madrid, 1995, *pág.* **109**.

¡Indigestion!

¿Pierde usted las fuerzas? ¿Le falta el apetito? ¿Le causa malestar el alimento quetoma? ¿Padece usted de entorpecimiento del hígado? Para vencer estos trastornos convendrá fortalecer el estómago, vigorizar los nervios y entonar todo el sistema.

La Zarzaparrilla del Dr. AYER

ha curado muchos enfermos de aquellas afecciones y de igual manera le curará á usted. Una señora desde un punto de la América Central escribe lo siguiente:



"Por muchosaños estuve padeciendo de indigestión, flaqueza y falta de apetito y también estreñimiento. Todo mi sistema parecía estar desarreglado. En estas angustiosas circunstancias un amigo me dijo que tomase la Zarzaparrilla del Dr. Ayer; segúr su consejo y ahora he de confesar agradecida que me curé con sólo tomar algunas botellas."

LAS PÍLDORAS DEL DR. AYER

comunican actividad funcional al hígado y regularizan el vientre. Curan la jaqueca, la biliosidad y el estreñimiento. Téngase presente que para obtener toda la eficacia de la Zarzaparrilla del Dr. Ayer precisa que ocurra una exoneración diaria ó dosdel vientre.

Preparada por el
Dr. J. C. Ayer y Cía., Lowell, Mass., E. U. A.

LÁM. 203 La Zarzaparrilla del Dr. Ayer, *El Cojo Ilustrado,* 15 de enero de 1899, J-M. Herrera Irigoyen y Ca., Caracas, Año VIII, núm. 17, *pág.* **88**.

misionero Gumilla se refirió a los usos medicinales de esta brea trinitaria. En el siglo XIX se empleaba en el occidente del país, conociéndose como **colombio** *o* **aceite de Colombia** en Trujillo y Táchira. Se llegaron a exportar pequeñas cantidades de alquitrán y brea en 1854 *y* 1855, continuándose con su explotación primitiva para fines medicinales, recogiéndose el petróleo con baldes o exprimiendo mantas impregnadas. Sólo en 1878 se inicia la explotación comercial como combustible en el estado Táchira, en las cercanías del poblado de Rubio en la hacienda La Alquitrana. Su atractivo medicinal ha continuado soterradamente hasta el presente, como lo hemos reconocido en octubre del año 2004 en la localidad trujillana de Boquerón, donde todavía se comercializa como remedio el **colombio**, extraído de menes naturales en paisajes próximos en la depresión del lago de Maracaibo. ▬

10 Las plantas americanas medicinales fueron dadas a conocer en España por los primeros cronistas, dando la primicia de varios vegetales venezolanos empleados, que con anterioridad y/o simultáneamente iban incorporando los conquistadores y misioneros aprovechando la sapiencia milenaria de los indígenas a este respecto, como se comprueba por el legado de sus apelaciones hasta el presente de plantas medicinales, como el guayacán, el merey, la bosúa, la tusilla, la copaiba y cientos de otras que han sido referenciadas en 1922 por Lisandro Alvarado en su *Glosario de voces indígenas de Venezuela*. ▬

11 Muchas fueron incorporadas por el sevillano Nicolás Monardes, quien en 1574 a través de su famosa y difundida *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*, se encargó de divulgar sus beneficios y popularizar su consumo, instalando incluso un jardín de aclimatación en la sevillana calle de Sierpes. Entre las plantas que menciona hay varias que se difundieron desde Venezuela, aunque él sólo las cita como provenientes de Nueva España, Tierra Firme, Santo Domingo o Cuba, y, a lo más, se refiere a sus orígenes como provenientes del transpaís de Cartagena y otros sitios colombianos. Sin embargo, en dicho extenso repertorio, debiera haber indicado, como provenientes de Venezuela, entre otras, las que para esa fecha se exportaban a Sevilla, como la zarzaparrilla, el guayacán o palo santo, la cañafístola y otras. Más tarde, en los siglos XVIII y temprano siglo XIX, irrumpen otras como las quinas, la contrahierba, la cuspa y la cascarilla. ▬

12 Especial atención se dio a las virtudes curativas de plantas en la depuración de la sangre, remedio contra la sífilis y otras enfermedades venéreas, laxantes, antipalúdicos y tratamientos de los procesos estomaco-intestinales. Las demandas de diversas plantas medicinales venezolanas sufrieron cambios profundos en relación con adelantos farmacéuticos y medicinales. Varias quedaron soterradas en el olvido, otras se mantienen en las etiquetas de frascos y albarelos en farmacias de conventos sevillanos y en el real palacio de Oriente en Madrid. Las más han subsistido en los paisajes de la Venezuela profunda. ▬

13 Fue sostenida y firme la demanda euroamericana de la **zarzaparrilla** [*Smilax* sp. PL.], de la cual se reconocen en Venezuela ocho especies de este género, varias de ellas aceptadas en el mercado exterior, como equivalente al *Radix sarsaparillae* de la tradicional farmacopea europea. Son bejucos espinosos y trepadores, cuyos tallos y especialmente sus raíces tienen prestigio como antisifilíticos. Desde 1567 se recolectaba en Venezuela y se exportaba ocasionalmente, como planta de propiedades múltiples, puesto que a sus virtudes contra enfermedades venéreas se agregaban sus

propiedades sudoríficas y depurativas. Proliferaban en sitios húmedos y boscosos en los entornos de Caracas y en múltiples sitios de la cordillera de la Costa y serranía del Interior. Su recolección era destructiva, efectuándose por indígenas en la época de lluvias, en condiciones deplorables. A pesar de ello, la zarzaparrilla de la variedad *Smilax officinalis* L. desde finales del siglo XVI llegó a constituirse como uno de los principales productos de exportación del país. ▬

14 En pleno siglo XVIII el misionero Caulín daba noticias de su ubicación territorial en el oriente del país, con señalamiento preciso de su alta calidad, compitiendo con la centroamericana, que se exportaba profusamente a Europa: «Zarzaparrilla. Se cria silvestre en muchas partes de esta Provincia, especialmente en la Provincia de Guayana, y en las orillas del Río Orinoco en los montes frescos, y umbrosos, donde el Sol penetra poco. La mata es un Bejuco parecido al de la Zarzamora, cuyas hojas son alternas, y oblongas; y la raiz despide otras muchas largas, flexibles, y lisas, de color fusco en la superficie, y su interior ceniciento; de substancia esponjosa, y sabor dulce. Tiene esta raiz virtud especifica para curar las infecciones venereas, reumatismo, gonorreas, ceatica, y escrufulas, ó lamparones. Tomase comúnmente en cocimiento, y algunas veces en polvos. Hablando de esta raiz con cierto Medico Botánico Español, me aseguró, que se distingue muy poco en su virtud curativa de la que se cria en Honduras» (980). ▬

15 Así, la apelación de la zarzaparrilla está en la mayoría de las listas de productos exportados durante todo el período de la Venezuela Hispánica. En el tardío siglo XVI se anota su exportación directa a España en los primeros registros conservados de La Guaira referentes a 1591 *y* 1603, con el envío en dos navíos de 163 quintales, y entre 1612 *y* 1617 en cinco navíos con 213 quintales (981). Asimismo, en 1594 aparecen exportaciones de 28 quintales sin indicar su destino y de 9 quintales a Santo Domingo entre 1597 *y* 1600 (982). En 1607 se exportaron 75 quintales. En los siglos posteriores continuó su exportación, como es señalado en 1775 con salidas de 50 arrobas a España (983). ▬

16 Siendo un producto estimado en el mercado euroamericano los precios de la zarzaparrilla se mantuvieron altos, subiendo en 1809 su exportación a 6.921 libras, provenientes 5.852 libras del puerto de La Guaira y 1.069 libras de Puerto Cabello (984). Entre 1837 *y* 1866 se exportaron aproximadamente 141.000 libras, teniendo gran aceptación su presentación en forma de zarzaparrilla seca (985). Por sobreexplotación la calidad de la zarzaparrilla del entorno caraqueño fue perdiendo mercado, agregándose las dificultades del transporte para extraer la zarzaparrilla del alto Orinoco y Amazonas que era de mejor calidad, conocida como **zarzaparrilla del Pará** (986). Asimismo se mantuvo en Barinas, enviándose intermitentemente ensacada en bultos a Ciudad Bolívar por vía fluvial. La exportación se desplomó y en 1884 sólo se exportaban 396 kilogramos de raíces secas de zarzaparrilla. Sin embargo, en Barinas se seguía recolectando, con 475 quintales en 1894 (987). Es curioso observar en marzo de 1899 el anuncio en *El Cojo Ilustrado* a adoptar el tratamiento de la zarzaparrilla del Dr. J. C. Ayer y Cía de Lowell, Massachusetts, Estados Unidos. ▬

17 Igualmente significativa fue la contribución venezolana al enfrentamiento de las enfermedades venéreas que proliferaban en Europa durante los siglos coloniales con la sostenida exportación del **guayacán** [*Guajacum officinale*], también conocido como **palo santo** *y* **palo sano**. Su fuerte madera ha sido aprovechada tradicionalmente en la industria naval y

(980) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 66.

(981) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *págs.* XXXIV, CXIV.

(982) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *pág.* XXVIII.

(983) Arcila Farías, *Economía colonial*, op. cit., tomo I. *pág.* 336.

(984) Lucena Salmoral, op. cit., *pág.* 104.

(985) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 464-496.

(986) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 464.

(987) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo IV, *pág.* 197.

obras de torno. El misionero fray Antonio Caulín proporciona una excelente descripción de las virtudes en la farmacopea, enfatizando en su papel beneficioso ante infecciones venéreas: «Así el leño, como la corteza (aunque esta con menos actividad) son incidentes y atenuantes; curan las obstrucciones; mueven largamente la orina y sudor; mundifican la sangre; preservan de corrupción; secan la hidropesía; aprovechan en la gota, dolores reumáticos y destilaciones; sanan los catarros y flatos; y especialmente se aplican á los que adolecen de la **Lue gálica**» [988]. ▬

18 La utilización del guayacán americano en Europa se difundió ampliamente tras la publicación en 1519 de la obra *De guaiaci medicina et morbo gallico liber unus* de Ulrich von Hutten, primo de Felipe von Hutten, el desafortunado conquistador de Venezuela. En esta obra plantea el supuesto poder milagroso del palo de guayacán, que toma como pretexto para un fuerte ataque contra los rivales de los Welser, los Fugger, quienes encarecieron este vital producto medicinal mediante su política monopólica [989]. ▬

19 Fueron reiterativas las aseveraciones de médicos y cronistas coloniales sobre el supuesto poder milagroso del **palo guayacán**, del cual se reconoce su origen americano, en la isla La Española, como lo expone el médico sevillano Monardes en 1574: «El Guayacán, que llaman los nuestros Palo de las Indias, se descubrió luego que se hallaron las primeras Indias, que fue la isla de Santo Domingo, do ay grande cantidad dello. Dio noticias del un Indio a su amo, de esta manera. Como un Español padeciesse grandes dolores de Buuas, que una India se las auia pegado, el Indio que era de los Médicos de aquella tierra, le dio el agua del Guayacán, con que no solo se le quitaron los dolores que padecía, pero sanó muy bien del mal: con lo qual otros muchos Españoles, que estaban inficionados del mismo mal, fueron sanos: lo qual se comunicó luego por los que de alli vienieron aquí a Sevilla, y de aqui se divulgó por toda España, y de ella por todo el mundo, porque ya la infección estaba determinada por todo el: y cierto para este mal, es el mejor y mas alto remedio de quantos hasta oy se han hallado, y que con mas certinidad y mas firmeza sana y cura la tal enfermedad» [990]. ▬

20 La difusión de la sífilis era masiva en esa época, lo que nos hace comprender las acertadas notas de Fernández de Oviedo sobre esta temática: «Es árbol aqueste muy excelente, é innumerables veces experimentado, assi en estas partes como en Europa, é donde de áca se ha llevado para esta temerosa enfermedad de las buas: (la qual en Italia, como en otra parte he dicho, llaman el **mal francés**, y en Francia **el mal de Nápoles**); y en España y en otras partes del mundo se han visto muy grandes curas que ha hecho este árbol en hombres que de mucho tiempo estaban tullidos é hechos pedacos de muy crudas llagas, y con extremados dolores. Y es esta una enfermedad de las mas desesperadas é notables é trabajosas del mundo, segund es notorio á los que desta plaga son tocados, é mejor pueden por su experiencia los tales testificar della; é á los que Dios por su clemencia ha librado de semejante dolor, es espantable tal passion. Entre los indios no es tan regia dolencia ni tan peligrosa, como en España y en las tierras frias: antes estos indios fácilmente se curan con este árbol» [991]. Incluso especifica con todo detalle sus recetas de curación, lo mismo que refería desde otras experiencias el médico Monardes. ▬

21 La hipersensibilidad ante los males venéreos se traducía en desconcierto ante su origen. A las referidas señalizaciones de la sífilis como un **mal francés** o un **mal de Nápoles**, el conquistador florentino Cey agregaba

(988) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 56.

(989) FRIEDE, *Los Welser*, op. cit., *pág.* 578.

(990) MONARDES, op. cit., *pág.* 12 vuelta.

(991) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo III, *págs.* 19-20. Subrayado nuestro.

LÁM. 204 Carte de la Guiane, mapa de Guayana, desde las bocas del Orinoco hasta el Amazonas, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, John Gabriel Stedman, Chez F. Buisson (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* II, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 205 Mare Mare, cañafístolo burrero [*Cassia grandis L.*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

una pretendida procedencia americana denominándole **mal de Indias**, explayándose acerca de su masiva extensión, reiterando la utilidad del guayacán, al que suma las virtudes más recientemente descubiertas, de la zarzaparrilla: «Que el mal francés salió de las Indias es evidente, que allá no hay indio o india que no lo tenga, poco o mucho, y nacen con él y no lo toman en cuenta, ni dejan de lavarse cada día en los ríos, aunque sea en tierra fría y en las montañas. Llaman a esta enfermedad **bubas** y la hay de todas las suertes: con llagas, costras, tumores, dolores y peladuras. La dejan seguir su curso, y continúan trabajando y sudando, y así sudados lávanse en los ríos, tanto que la alejan. Algunos toman el **palo santo**, pero cuando el mal es viejo; se ve aún en los cristianos hacerles esto más provecho a aquellos cuya enfermedad es vieja y no a los que la tienen nueva. Por la continua práctica que tienen los cristianos con las indias los hay muy estropeados y muy pocos vuelven de allá que no estén podridos. Usan ahora una raíz de un ciruelo que llaman **zarzaparrilla**, bebiendo la decocción y el polvo, pero con grandes sudores y míseramente se mueren muchos de ellos. Los españoles que fueron a conquistar la isla de Santo Domingo trajeron ese mal a España y lo llaman **bubas de las Indias**. Fueron luego algunos a conquistar el reino de Nápoles con el gran capitán Gonzalo Hernández y allá lo dejaron, de donde lo sacaron los franceses y lo condujeron y contagiaron a toda Italia, de lo cual ha tomado el nombre» (992).

22 Se exportó muy tempranamente desde La Guaira, registrándose 50 quintales a Sevilla en 1599 (993), observándose constantes registros en todo el período de la Venezuela Hispánica, exportándose la gran cantidad de 1.656.541 libras en 1809, de ellas 1.547.965 libras desde Puerto Cabello y 108.576 libras desde La Guaira. Ernst ha reiterado en el siglo XIX la utilización del aserrín de la madera del guayacán, insistiendo en sus virtudes contra enfermedades venéreas como sudorífico y depurativo, explotándose en Barcelona, Falcón, Carabobo y Zulia (994).

23 En la lucha contra la blenorragia dieron buenos resultados cuatro especies de escobilla, prefiriéndose en la sensibilidad curativa la **escobilla dulce** [*Scoparia dulcis* L.]. Fue reconocida por naturalistas franceses por el camino real hacia La Victoria, ponderando las virtudes de esta planta medicinal autóctona (995).

24 La **copaiba** en sus dos variedades *Copaifera officinalis* y *Copaifera langsdorffii*, fue sumamente valorizada en la medicación empírica del país, pasando a convertirse desde mediados del siglo XVIII en una mercancía de exportación a través de la saca directa de su aceite o procesado primariamente como **bálsamo de copaiba**, siendo denominado también como **cabima**, **curucay**, **maramo** *y* **canime**. Ambas especies producen el oleo resina denominado **aceite** *o* **bálsamo de copaiba**, utilizándose simultáneamente la apelación de **aceite de palo**.

25 La variedad *Copaifera officinalis* crece principalmente en las selvas claras del Llano y de Guayana. En 1741 el misionero Gumilla describió la laboriosa extracción del bálsamo, señalando su recolección en tres tipos de aceite: el primero denominado **aceite de María** es extraído por operarios indígenas efectuando hendiduras en los troncos de la copaiba a partir del mes de agosto, recogiéndolo en vasijas adosadas a las incisiones, correspondiendo a un óleo espeso, «a manera de miel refinada al fuego y formando hebra al caer», producto amargo que se cuaja fácilmente, pareciendo ungüento de color cuasi pardo, utilizándose en purgas y otros usos medicinales. El segundo aceite se recoge de la misma incisión, deján-

(992) Cey, op. cit., *pág.* 131. Subrayado nuestro. Ver también *pág.* 37.

(993) Arcila Farías, *Economía colonial*, op. cit., *pág.* 112.

(994) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 450 y ***Botánica***, op. cit., tomo I, *pág.* 195.

(995) Helga Lindorf, ***Un botánico francés en la Venezuela del siglo XVIII***, separata de artículo en *Acta Bot. Venez.* 24(2); 203-214, 2001. Se refiere al hallazgo de Jean Baptiste D'Arnault, *pág.* 204.

dosele la vasija varios días para que reciba gotendo un aceite más claro; se pone finalmente en la misma hendidura una tercera vasija, donde después de muchos días se recolecta un líquido más claro y transparente. Se utilizan ambos tipos de aceite también para purgas. Los tres tipos se emplean además para sanar todo tipo de heridas y llagas (996).

26 Años más tarde, en 1760, el misionero franciscano Caulín reitera en experiencias vividas en la Orinoquia los mismos tipos de extracción del **aceite** *o* **bálsamo de copaiba**, sólo discrepando de la época de recolección que la señala entre los meses de diciembre a abril «que en este país es verano» indicando sus diversas apelaciones «distila un apreciable balsamo, que esta Provincia llaman **Aceyte de Palo**; en la de Caracas **Aceyte de Cumaná**; y en el Theatro Medico **Balsamo de Copaib**a» (997). Detalla con toda precisión sus variados usos medicinales en esos años dieciochescos: «Cualquiera de ellos es excelente remedio para mundificar las llagas, aplicado caliente. Tomado interiormente es un buen purgante estomacal, capital y nervino, por lo qual se administra en las apoplejías y convulsiones. Aprovecha en los reumatismos, dolores cólicos, y de la hijada; fortifica los nervios en cualquiera fractura y dislocación; cura las gonorreas, fluores albos y mueve los menstruos. Es también excelente remedio para la caqueccia de los humores, como en el escorbuto, y hidropesía; para limpiar afirmar y sanar los riñones, uretes y vejiga…; para limpiar los pulmones de las mucosidades, como en el empiema, asma y thisis» (998). Tanto en las *Relaciones geográficas de 1767 y 1768* editadas por Ángel de Altolaguirre y Duvale, como en la visita de Abbad al oriente del país se describen múltiples comarcas donde se procesa el bálsamo de copaiba desde el litoral de Falcón al macizo oriental. En 1775 se exportaron para España, Canarias e islas antillanas 25 arrobas de **aceite de palo**.

27 La variedad del **cabimo**, **cabimbo** *o* **copaiba** [*Copaifera langsdorffii*] se explotaba intensamente en la región de Maracaibo, siendo muy estimado para la exportación por la calidad de la mercancía, exportándose en el año fiscal 1873-1874 con un total de 1.224 kilogramos de cabima y 2.555 kilogramos de copaiba (999). En el sector suroccidental de la cuenca del lago los recolectores del **cabimo** *o* **cabima** penetraban las selvas vírgenes entre los ríos Santa Ana y Zulia, extrayendo **bálsamo de copaiba** en la década de los setenta llegando hasta el puerto de Los Cachos y otros sitios en territorio limítrofe colombiano, mientras otros avanzaban en las riberas del Catatumbo hasta más arriba del Río de Oro (1000).

28 El **bálsamo de copaiba** se envasaba cuidadosamente en los puertos exportadores en latas de 9 *a* 11 kilogramos, que se soldaban con esmero. De esta manera, la fuerte demanda farmacéutica europea se satisfacía con grandes cantidades de bálsamo de copaiba y cabima del país, embarcada preferentemente en los puertos de Maracaibo, Puerto Cabello y Ciudad Bolívar, con destino a Hamburgo.

29 La penetración de los recolectores del bálsamo de copaiba posibilitaba altas exportaciones de la Venezuela profunda, puesto que entre 1856 *y* 1869 se exportaron desde Ciudad Bolívar 275.935 libras de bálsamo de copaiba (1001), extraído en particular de las comarcas de Upata y Guasipati. A su vez, los consignatarios de Puerto Cabello exportaban cantidades significativas provenientes de los estimados bálsamos de Cojedes y Portuguesa. Según Pittier «en los nueve años anteriores al gran certamen de 1883 se exportaron anualmente para Hamburgo 15.400 kilogramos de aceite de copaiba, término medio. Posteriormente, en los últimos diez años, a consecuencia de la primera guerra mundial, la salida anual no ha

(996) Gumilla, op. cit., *págs.* 218-219.

(997) Caulín, op. cit., tomo i, *págs.* 68-69.

(998) Caulín, op. cit., tomo i, *pág.* 69.

(999) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Zulia*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1875, *págs.* 121-122.

(1000) Cunill Grau, op. cit., tomo ii, *pág.* 1201.

(1001) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Guayana*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1876, *págs.* 125-128.

excedido de 10.000 klg., gran parte de los cuales han ido a los Estados Unidos» (1002). Lo anterior, escrito en 1926, fue promonitorio, puesto que al irrumpir la Venezuela petrolera esta explotación cesó al culminar la década de los veinte.

30 En los siglos coloniales fue extremada la sensibilidad corporal, tanto en la Península Ibérica como en la América Hispana, ante los excesos del condumio, siendo muy buscados los productos laxativos. Entre ellos sobresalió la **cañafístola** [*Cassia fistula* L.], originaria de Asia Tropical, cuyas vainas contienen una pulpa laxativa y además la infusión de las hojas es efectiva como purgante suave. El médico sevillano Monardes popularizó las bondades de este árbol, aunque desconoció el aprovisionamiento venezolano, enfatizando sólo las exportaciones insulares de Santo Domingo y de San Juan de Puerto Rico. En verdad, la cañafístola antillana y venezolana, posiblemente *Cassia moschata* HBK permitió por su alta calidad el desplazamiento de la importada de los paisajes del Levante asiático: «Esta muestra que traen de Santo Domingo, y San Juan es madura, gruessa, llena pesada, melosa y fresca. Tanto que muchas veces viene desde a sesenta días que se cogio, y con ser fresca, es de gracioso gusto, y no del olor horrible que era la de Leuante, y assi haze su obra muy mejor y con más facilidad» (1003).

31 En esos momentos históricos se consultaba en círculos cortesanos españoles y venezolanos la clásica obra medicinal de Dioscórides, traducida en 1555 del griego al castellano y anotada por el doctor Andrés de Laguna, bellamente ilustrada, donde se caracterizaba la mejor cañafístola, «escogese por buena la gruessa, la luzia, la fresca, la llena, y la notablemente pesada» y señalándose sus virtudes: «clarifica la sangre, refrena el furor de la colera, y purga ligeramente los humores coléricos, y flemáticos, que andan vagabundos por el vientre y estomago» (1004). Monardes, quien bien conocía y aprovechaba la traducción de Laguna, popularizaba las bondades salutíferas de la **cañafístola americana**: «...purga benignamente sin ninguna alteración. Evacua principalmente cholera, y después flegma, y lo que esta en las vias y en las tripas. Tiempla mucho a los que la toman, purifica la sangre, haze muchas buenas obras en todo genero de enfermedades, especialmente en passiones de riñones y de urina» (1005).

32 Desde el primer encuentro se reconocieron en lo que hoy es el litoral venezolano expresiones paisajísticas de la **cañafístola**. En la expedición de Vicente Yáñez Pinzón durante el primer semestre del año 1500 se extrajeron muestras de este árbol. Más tarde, en la expedición realizada en 1501 por los hermanos Luis, Cristóbal y Anton Guerra se registró una saca importante en el litoral cumanense, cargando toneles de pulpa de las vainas de cañafístola. Ello fue testimoniado por un vecino de Sevilla, el tonelero Juan de Noya, quien formó parte de esta expedición «el segundo viaje quel dicho Cristóbal Guerra fizo, quando fue Guerra partió desta ciudad de Sevilla por la mar fasta la ysla de Canaria, é de allí fue a dar al Resgate de las Perlas, ques la provincia de Comaná, é de allí saltó él é los que con él yban rescataron con los yndios muchas perlas é alxofá, é truxeron para sus Altezas cincuenta marcos de perlas é alxofa, é truxeron cañafístola, veynte pipas, que la avia en aquella tierra» (1006).

33 En el país se experimentó una gran sensibilidad hacia las diferentes especies de **cañafístola**, reconociéndose en la farmacopea colonial como **flor de Casia** *o* **pulpa de Casia**. Se utilizaban especialmente la variedad de la **cañafístola sabanera** *o* **cañafístolo llanero** [*Cassia moschata* HBK], el **cañafístolo guayanés** *o* **josefino** [*Cassia racemosa* MILL.] y el **cañafístolo**

(1002) Pittier, op. cit., *pág.* **191**.

(1003) Monardes, op. cit., *pág.* **25** vuelta.

(1004) Pedacio Dioscórides Anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos. Traducido del griego e ilustrado por el doctor Andrés de Laguna*. Anvers, Casa de Juan Latio, MDLV, Edición facsimilar de la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid, 1991, *pág.* **22**.

(1005) Monardes, op. cit., *pág.* **25** vuelta.

(1006) *Pleitos colombinos*, op. cit., Declaración de Juan de Noya, tomo VII, *págs.* **255-256**.

burrero [*Cassia grandis* L.]. La territorialidad de algunas de estas variedades era sumamente extensa: «Hay en estas Provincias dos especies; la una, que llaman de la Margarita, es la mas fina, y apreciada en la medicina; y abunda silvestre en las Islas Margarita, y Trinidad, y en las Provincias de Cumaná, Barcelona, y Guayana, y en muchas partes de la Provincia de Venezuela. La otra especie se dá en los mismos parages, excepto en la Guayana; y se llama Cañafístula hedionda, cuyas bainas son mucho mas gruesas que las otras, muy desiguales en su superficie, y de un olor desagradable, por lo qual son de menor estimación; pero en el uso de la medicina, surten un mismo efecto. Disuelta en agua, y hervida (para quitarle lo flatulento) purga suavemente los humores coléricos; es agradable á los que padecen Pleurisia, ó dolor de costado, admirable para las causas de riñones, y vejiga; y mezclada con polvos de trementina, cura la honorrea, ó purgación **ex impura venere contracta**» (1007). ▬

34 Durante todo el período de la Venezuela Hispánica se mantuvo en múltiples sitios del país su explotación, puesto que su alta demanda interna y externa recompensaba a sus recolectores y consignatarios. En el siglo XVII fray Simón señala su existencia en la depresión del Unare (1008), mientras que Altolaguirre lo explicita, entre otros lugares, en el Pao, entornos de Valencia, Carora, altiplanicie barquisimetana (1009) y Abbad en Macarapana, Cumanacoa y San Antonio en 1773. Sumamente temprana fue su exportación a España. Se registran en las primeras décadas del siglo XVII envíos de cañafístola de isla de Margarita a Sevilla, teniéndose que hacer escala y nuevo registro en Puerto Rico, enviándose un navío en 1604 con 2 quintales y en 1613 otro con 6 libras (1010). En el siglo XVIII desaparecen virtualmente los envíos a España, por habérsele reemplazado por otros tipos de laxantes. ▬

35 Fuertes comidas, con productos de difícil digestión, exceso de grasa de res y manteca de cerdo, abuso del chocolate y otras demasías, explican la gran utilización de una inmensa variedad de plantas medicinales para facilitar la evacuación del vientre. Algunas ligeramente laxativas, como la raíz de la **escorzonera** [*Craniolaria annua* L.], con la cual se preparaban bebedizos; asimismo, se utilizaban los tubérculos pulverizados de la **batatilla** [*Ipomoea fastigiata*], como purgativo en pequeñas dosis, confundiéndosele con la mexicana raíz de mechoacán y la jalapa: «Batatilla. La raiz de este nombre es propiamente la que en las Boticas de España se gasta con nombre de Mechoacán, ó Jalapa blanca. Es muy comun en toda esta Provincia, especialmente en los llanos, donde se cria silvestre con abundancia… Su raiz es por lo comun gruesa en su mediania, y piramidal en los extremos. Hecha ruedas, y seca se hace polvos, y tiene virtud purgante, tomando de una hasta dragma, y media; y el mismo efecto causa su almidón dado en mayor cantidad á proporcion del sugeto» (1011). ▬

36 Las virtudes clásicas de la coloquintida, destacadas en la citada obra de Dioscórides y comentadas en 1555 por el médico Andrés de Laguna, se atribuyen en la territorialidad venezolana al uso de la **esponjilla** [*Luffa operculata* L.], purgante drástico, que es calificado por los misioneros como **Coloquinta Americana**, teniéndose que administrar con gran prudencia: «En sus efectos muestra tener la misma virtud, que la Coloquinta oriental; para evacuar los humores crasos, y serosos; para enfermedades viejas, y tenaces; para afectos de los nervios, y articulos; para las obstrucciones de los intestinos; para la perlesía, asma, colica, flatos, hidropesía, y otros morbos crónicos. La dosis será según la edad, y estado del enfermo. A mi me consta, que, bebido medio vaso de agua caliente,

(1007) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 58. En los nombres científicos hemos seguido a Ludwig Schnee, *Plantas comunes de Venezuela*, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, Caracas, 1984.

(1008) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 547.

(1009) Altolaguirre, op. cit., *págs.* 47, 52, 115, 164.

(1010) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *págs.* XXXV, CXII.

(1011) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 66. Similar equivocación tuvo Löfling, ver Francisco Pelayo, Miguel Ángel Puig-Samper, *La obra científica de Löfling en Venezuela*, Cuadernos Lagoven, Caracas, 1992, *pág.* 114.

en que ha estado una Esponjilla el espacio de un Padre nuestro, basta para surtir el efecto de un excelente purgante, y al mismo tiempo emetico; porque antes de descender á los intestinos, commueve las fibras del estómago, y con la combulsion de estas, se excitan unos vómitos violentos, á quien siguen las evacuaciones, luego que se unta el vientre con un poco de aceite comun. El mismo efecto causa tomando la tercera, ó quarta parte de una Espongilla, hecha polvos, en agua tibia; aunque asi suele causar en la primera region algunos dolorcillos, y quebrantamientos del cuerpo por dos, ó tres horas…» (1012).

37 Aún más cuidadosa debería ser la utilización de peligrosas plantas que se empleaban sólo en situaciones extremas. Entre ellas se anotaban los peligros del **manzanillo** [*Hippomane Mancinella* L.]. Sentimientos encontrados, cuasi suicidas, fueron anotados por los conquistadores europeos que empleaban este purgativo: «En caso de necesidad se purga con ello, pero primero se prepara, poniendo la fruta a cocer en un recipiente, en el horno o sobre una batata, donde se queda lo dañino de ella; después hacen con ella una preparación o cocimiento y no prohiben a quien la toma beber después agua o vino, cuanto quiera, ni menos el dormir, porque incita al sueño, pero son tantos los vómitos, dolores de cabeza y aflojamiento de vientre, que no da tiempo de dormir. Sólo una vez me purgué con ella en la isla de Santo Domingo y muy bien preparada; pensé que iba a reventar y me dejó un ardor pegado por tres días, hasta que volví a la ciudad, donde volviéndome la fiebre, con parches empapados de casia me refresqué y sané. A veces en el campo, ciertos ignorantes se purgan sin prepararla, comiéndose dos o tres, así crudas, y después, encima, bastante carne de vaca y de puerco, para evitar que los humores se le vayan a la cabeza, y a menudo con esta locura abandonan la vida» (1013).

38 Por ello, los conquistadores de la Venezuela profunda preferían purgativos más suaves, como los frutos de la **ceiba** [*Ceiba pentandra* Gaertn], lo que es señalado, entre otros, por el florentino Cey: «Cuando el fruto está maduro es marrón, antes verde, por dentro las nueces son blancas, con una corteza gris o marrón, un olor desagradable y repugnante. Sirvense indios y cristianos de ella para purgarse, faltando buenas drogas, como hacen siempre en Tierra Firme, máxime cuando van a descubrir lejos de los puertos… y siempre cuando he andado en Tierra Firme, llevo conmigo una cantidad para mí, para los indios y amigos, para purgar en caso de necesidad» (1014). También empleaban **piñones** [*Jatropha curcas* L.], a lo que se agregó tempranamente la introducida **higuerilla** *o* **tártago** [*Ricinus communis* L.], probablemente llevada por esclavos de origen africano. En contrapartida, se empleaba por sus propiedades astringentes las decocciones del **palo de Cruz** [*Brownea grandiceps* JACQ.], muy reputado por sus virtudes curativas, que eran percibidas como cuasi milagrosas: «Asi la rosa, como el palo, dado en decocción, tiene virtud abstringente, como la Rosa de Alexandría; y por eso lo aplican en disenterías, diarreas, &c. Lo mas maravilloso de este Palo es, que aplicado a una cortadura, por profunda que sea, luego estanca la sangre; y separado vuelve á correr como antes corria, y por tanto lo aplican á los fluxos inmódicos de las mugeres, colgado á las caderas. Descubrióse esta virtud el año de veinte, y siete, en que un mozo de Don Juan Meleros se cortó con un hacha un pie, que tenia sobre un trozo de este palo; y al ver, que no echava sangre, lo retiraron, y corrió en abundancia; volvieronlo á aplicar al trozo, y repentinamente se detuvo: de este suceso se siguió después hacer vários experimentos en copiosos fluxos de narices, y otras partes, y

(1012) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 67. La referencia de Dioscórides y Laguna, op. cit., *pág.* 489.

(1013) Cey, op. cit., *pág.* 40.

(1014) Cey, op. cit., *págs.* 37-38.

se ha encontrado tener virtud abstringente en sumo grado» (1015). ▬

39 Fueron de poca significación los envíos a España de la **calaguala**, correspondiendo a dos especies de helechos. La decocción de los cáudices de la especie *Polypodium attenuatum* HBK es diurética y proporciona una bebida refrescante. La especie *Polypodium crassifolium* L. tiene los mismos usos y se emplea además como antisifilítico (1016). Se llegó a exportar significativamente a finales del período de la Venezuela Hispánica, extrayéndose 2.631 libras desde el puerto de La Guaira en 1809 (1017). Al año siguiente se liberaron sus exportaciones, anotándose en 1815 una exportación de 200 fanegas a Cádiz. ▬

40 Las virtudes del árbol **sangre de drago**, conocido por los españoles en islas Canarias, se transmitieron a un árbol autóctono venezolano, conocido en dos variedades en el país. En su apelación se mezcló lo maravilloso del imaginario medieval de la sangre del dragón con las experiencias de los recolectores indígenas y criollos, que acoplaban a la sangre su humor líquido, rojizo sin olor ni sabor, que en nada se distinguía de la sangre de una serpiente. ▬

41 Son variados los testimonios de producción y exportación del árbol **sangre de drago** [*Pterocarpus officinalis* JACQ.], de cuyo tronco mana con hendiduras o incisiones una goma rojiza que sirve para la limpieza bucal y dental. Los misioneros explicitaron su utilidad, Gumilla indica su empleo contra picaduras de serpientes y víboras (1018), mientras que Caulín precisa: es «abstringente, aglutinante y desecante; y por esto es muy provechosa á los que padecen hemorragias ó fluxo de sangre, y diarreas, y generalmente a toda enfermedad, que necesita abstringir y reafirmar las partes, como fortificar la dentadura, y unir las heridas» (1019). Su exportación al mercado euroamericano se inició en 1613 cuando una nave llevó de La Guaira a Sevilla seis botijas peruleras de sangre de drago (1020). Ello continuó durante todo el período de la Venezuela Hispánica y siglo XIX, registrándose en una fecha tardía, 1835-1836, una exportación de 5.957 libras (1021). ▬

42 En el siglo XVIII se detectaron cambios importantes en la demanda euroamericana de materias primas vegetales venezolanas para sus remedios, recobrando importancia plantas que habían pasado inadvertidas o habían perdido eficacia. Fue, entre otros, el caso de la **contrahierba** [*Dorstenia contrajerva* L.], conocida también como **contrayerba** *y* **tusilla**, que se reputaba antiguamente como poderoso remedio para contrarrestar los efectos del veneno y que se reactivó como medicamento para múltiples aplicaciones. El misionero Caulín especifica los usos médicos de esta raíz: «Criase en los montes frondosos y frescos, y tiene su raíz virtud contra venenos coagulantes; es también diaforetica, y febrifugo de muchas calenturas malignas. Corrobora mucho el estómago; ayuda a la digestión; disuelve las flatulencias; contiene los cursos disentericos; y se administra á los que se hallan acometidos de viruelas, y sarampión; pero su común uso en este País es para los que tienen alguna indigestión, que aquí llaman resfriado el estomago, y por eso le llaman **raíz de resfriado**» (1022). ▬

43 En la España dieciochesca tuvo una gran demanda siendo una de las importaciones sevillanas más significativas, alcanzando las 43.000 arrobas entre 1747 *a* 1778. Desde Venezuela se enviaron pequeñas cantidades que no lograron éxito en el mercado sevillano. Pasado el entusiasmo en el tardío siglo XVIII la experiencia demostró que sólo era un excelente sudorífero y antidisentérico. ▬

44 En el siglo XVIII se extendió en España e Hispanoamérica la utilización

(1015) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 60.

(1016) PITTIER, op. cit., *pág.* 155 y ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 441.

(1017) LUCENA SALMORAL, op. cit., tomo I, *pág.* 103.

(1018) GUMILLA, op. cit., *pág.* 217.

(1019) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 57.

(1020) *Cedulario de Margarita*, op. cit., tomo I, *pág.* CCCXVI.

(1021) Tomás CARRILLO BATALLA, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *pág.* 462.

(1022) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 66.

de múltiples especies de **chinchonas** para combatir las fiebres derivadas de la malaria y otros tipos de paludismo. Diversas especies de **quina** lograron gran demanda en el mercado sevillano, alcanzándose altos precios, en especial con la proveniente del Perú, desde 1649, que no tuvo competencia hasta 1772 con la difusión de su hallazgo por José Celestino Mutis en Nueva Granada, lográndose entonces un gran ahorro en tiempo y dinero exportando la quina por Cartagena y otros puertos caribeños, en lugar de efectuarlo sólo por las costas ecuatorianas y peruanas del océano Pacífico y expendidas por las vías de Panamá y Cabo de Hornos. A este respecto hay que tomar en consideración que uno de los principales objetivos de las expediciones españolas a Venezuela, en particular la Expedición de Límites al Orinoco, desde el punto de vista científico aplicado, fue el de buscar especies útiles de valor económico o medicinal. Así, se conservan, entre otras contribuciones científicas de la Expedición, un trabajo de Eugenio de Alvarado sobre las quinas **cunaurima** *y* **oroyuru** denominado *Pequeña sombra del reino vegetable que corresponde a la Historia Natural*, 1755, y un discurso leído en la Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona por Benito Paltor intitulado *Sobre una nueva especie de quina conocida con el nombre de quina cunaurima de Guayana,* fechado en diciembre de 1772 (1023). ━

45 Diversas variedades de quina peruana alcanzaron gran demanda en el mercado español. Las importaciones sevillanas de cascarilla o corteza de quina peruana pasaron de 24.000 arrobas en el período de 1717 *a* 1738, a un total de 224.000 arrobas en el período correspondiente entre 1747 *y* 1778 (1024). En esos años, por su alto precio y larga travesía, las autoridades españolas se habían interesado por buscar sucedáneos para el uso de las quinas peruanas como febrífugo efectivo. Además, su rutinaria exportación las había desacreditado en Europa, tanto por su incorrecta administración farmacéutica como por las adulteraciones a que se vio sometido este específico. Por ello, el sabio sueco Carl von Linné había preguntado a su discípulo Pehr Löfling, antes de su partida hacia América: «¿Podríamos tener en Europa el árbol de la quina?» (1025). En verdad, Löfling no logró el hallazgo de la auténtica quina en Guayana, donde falleció prematuramente, puesto que su encuentro de lo que denominó **quina de Guayana**, corresponde a especies de **cuspa**. ━

46 La corteza del árbol de la **cuspa** [*Cusparia trifoliata* WILLD] fue utilizada bajo diversos nombres vernáculos en Guayana y Orinoquia como **cuspa**, **cuspare**, **corteza de Angostura**, **palo amarillo**, **cunaurima** *y* **oroyuru**; a su vez, en Cumaná como **cascarilla** *o* **quina de Nueva Andalucía**, **quina blanca** *y* **quina amarilla**. En la mayoría de los casos se solía confundir con la quina verdadera. La **cuspa** se reconocía especialmente en la Guayana y alta Orinoquia, siendo también señalada en el Llano, Cumaná y piedemonte oriental andino. ━

47 Los valores medicinales de la **cuspa** fueron conocidos a partir de 1732, descubiertos por fray Benito de Moyá, al observar la utilización de sus cortezas por parte de los indígenas guayaneses de las cercanías de la misión del Caroní, difundiendo este hallazgo medicinal a las autoridades de Santo Thomé de Guayana (1026). En junio de 1755 el botánico sueco Pehr Löfling reconoce en las cercanías de la misión guayanesa de Altagracia las quinas conocidas como **cunaurima** *y* **oroyuru**, incorporándolas al genérico **quina de Guayana** y alabando sus cualidades: «La fama y los iguales efectos de la del Perú han dado semejante nombre a unas cortezas que por no ser descubierto (el árbol) en otra provincia que en

(1023) Datos bibliográficos insertos en la obra colectiva, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco. 1754-1761*, Real Jardín Botánico, Colección Encuentros, Madrid, 1999, *pág.* 150.

(1024) García-Baquero, op. cit., *pág.* 227.

(1025) Francisco Pelayo, Miguel Ángel Puig-Samper, op. cit., *pág.* 119.

(1026) Pelayo, Puig-Samper, op. cit., *pág.* 120.

la de Guayana llaman hoy quina de Guayana, no obstante que hay grande diferencia en estos vegetales que lo producen, y no pocas entre las cortezas y su hechura y sabor. La quina de Guayana es realmente de dos diferentes especies de árboles y se distinguen con grande facilidad entre sí, pero en su virtud bastante uniformes» [1027]. Por las descripciones de los otros miembros de la expedición en las obras ya mencionadas, se puede estimar que la variedad **oroyuru** corresponde a la **cuspa** [*Cusparia trifoliata* WILLD]. ▬

48 Una de las primeras menciones precisas a la especificidad de sus variedades en la Venezuela profunda y los intentos de su comercialización por la farmacopea española se registra en 1773 por fray Íñigo Abbad, al señalar su comercialización en los parajes de la villa de San Antonio de Upata: «En todos los pueblos de estas misiones se encuentran variedad de especificos para diferentes enfermedades; pero el más común, y el que ha empezado a tener ya alguna extracción es la cascarilla de Guayana que es la corteza de un árbol muy parecido en todo a la quina…» [1028]. ▬

49 Obviamente los guayaneses y caraqueños tantearon las posibilidades de su utilización en España, enviando las primeras muestras a la metrópoli: «descubrieron este expecifico los Padres misioneros, y se trajo a España por la solicitud de el Sor. Rivas Director de la Compañía de Caracas. Las virtudes de esta cascarilla están aprobadas por el Tribunal del Proto-medicanato, y acreditadas con repetidas experiencias, es corrovorante, y balsámica, y se aplica felizmente a varias enfermedades» [1029]. ▬

50 La cuspa proliferaba en el *hinterland* de la cordillera Oriental de Cumaná y Bordones, siendo movilizada sólo desde 1797, cuando se hizo célebre con el nombre de **cascarilla** *o* **quina de la Nueva Andalucía**, siendo descrita en sus cualidades por Alejandro de Humboldt [1030]. El sabio prusiano destacó, asimismo, el dinamismo de los gobernantes cumaneses en intentar su empleo en España: «El Sr. de Emparan, gobernador de Cumaná, envió una cantidad considerable a los médicos de Cádiz; y según informes dados ha poco por don Pedro Franco, boticario del hospital militar de Cumaná, la cuspa se ha hallado en Europa ser casi tan buena como la Quina de Santa Fe» [1031]. ▬

51 Fue utilizada preferentemente por la farmacopea local y en el mercado euroamericano, debido a que esta corteza, amarillenta y muy delgada, contiene un principio amargo que es tónico y febrífugo. Es menos irritante para el estómago que la quina peruana y colombiana, por lo que se popularizó con rapidez a finales del período de la Venezuela Hispánica. En sus variedades diversas se recolectaba en las zonas inmediatas a las misiones capuchinas catalanas hasta 1817, encontrándose depósitos de ella en la misión de San Buenaventura del Guri [1032]. ▬

52 Por Ciudad Bolívar se llegaron a exportar cantidades significativas de chuspa, encubriéndose erróneamente con la apelación de quina. De su puerto salieron en el año fiscal de 1881-1882 un total de 17.308 kilogramos, y en el de 1882-1883 un total de 33.244 kilogramos. Con toda exactitud el sabio Adolfo Ernst lo señala en forma irónica: «Debemos sin embargo decir desde luego que según las muestras llamadas **quina** en las secciones de la Exposición, que corresponden a este puerto, nos parece muy probable que toda aquella exportación haya sido de **cuspa**, ó tal vez de alguna cantidad de corteza de una Remijia. Se sabe además que las especies de Cinchona no crecen en Guayana; […] Como no es oro todo lo que relumbra, no es quina tampoco todo lo que es amargo» [1033]. ▬

53 Una verdadera **quina**, probablemente una variedad de *Cinchona*

(1027) PELAYO, PUIG-SAMPER, op. cit., reproducen cita de Löfling, *pág.* 119. Ídem, en *Pehr Löfling*, op. cit., *pág.* 150.

(1028) ÍÑIGO ABBAD, op. cit., sin numerar edición facsimilar.

(1029) ÍÑIGO ABBAD, op. cit., sin numerar edición facsimilar.

(1030) HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales…*, op. cit., tomo II, *págs.* 21-23.

(1031) HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales…*, op. cit., tomo II, *págs.* 21-22.

(1032) John PRINCEP, *Diario de un viaje a las misiones capuchinas del Caroní*, Ediciones de la Presidencia de la República, 1975, *pág.* 49.

(1033) ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 464.

pubescens Vahl, fue reconocida en estado silvestre en las selvas húmedas del piedemonte de los Andes barinenses. Don Fernando Miyares, comandante político y militar de la Comandancia de Barinas, ordenó reconocimientos de terreno que condujeron en 1787 al hallazgo de esta variedad, que fue identificada entonces como **cascarillo**, en laderas de montes hacia el occidente de la ciudad de Barinas en sitios ríspidos, «entre muchas cañadas y precipicios, algunos muy profundos, de los cuales era preciso sacar en hombros la cáscara, hasta el camino» (1034). El comandante general remitió muestras a dos profesores de Caracas, quienes certificaron que se trataba de una sustancia de calidad excelente. Similar dictamen emitió un extranjero que habitaba en Trinidad y se encontraba de tránsito en Caracas. Un médico francés que residía en Guayana, afirmó que no sólo se trataba de un buen producto, sino que era mucho más fino que el descubierto en la Villa de Upata. Después de haber obtenido tan favorables opiniones, el gobernador Miyares envió a España muestras en mayo de 1788 a don Antonio Porlier, Marqués de Bajamar, junto a una comunicación, en cuyo párrafo final se resumía el altruismo y sensibilidad de Miyares: «Yo celebraré –expresaba– que este descubrimiento merezca la aprobación de V.E., y que el examen de los profesores de esa Corte, como decisivo en la materia, resulte ser útil al bien del erario y de la humanidad» (1035).

54 Los exámenes practicados en Madrid coincidieron con los realizados en América. Así lo corrobora una real expedida en la Corte el 29 de junio de 1789, en la cual se disponía que fueran enviadas a España «4 *ó* 6 arrobas de quina de los montes de Barinas por haber resultado que es buena y se acerca mucho a la de Loxa y Zamora» (1036). Con este dictamen, comparando la quina barinesa con las mejores de los Andes meridionales ecuatorianos, y con ulteriores consultas al famoso naturalista neogranadino José Celestino Mutis, el comandante mayor Mijares organizó el tráfico de esta quina, desde el piedemonte andino barinés al puerto fluvial de Torunos, en las riberas del río Santo Domingo, hasta el puerto guayanés de Angostura. En 1789 fueron conducidas a Angostura 64 arrobas y 6 libras de **cascarillo andino barinés** (1037).

55 Otras diversas variedades de **quina** comenzaron a exportarse a España a comienzos del siglo XIX. Estas variedades corresponden, según Pittier, a *Cinchona cordifolia rotundifolia* Wedd, *Cinchona tucujensis* Karsten, *Ladenbergia moritziana* Walp., *Ladenbergia macrocarpa* Walp., cuyas cortezas contienen quinina. Se distribuyen las dos primeras especies en las selvas andinas y piedemonte occidental, las dos últimas en la cordillera de la Costa, arriba de los 1.600 metros de altitud.

56 Las explotaciones de estas **auténticas quinas** se marcaron, a un gran costo de destrucción ambiental, en los Andes y cordillera de la Costa. Procesos similares se daban coetáneamente en los quinales naturales colombianos, reportándose en la década de 1880 su exterminio total en los parajes del Carare (1038). Es destacable el hondo sentimiento conservacionista que demostraron en aquellas décadas diversos pioneros tachirenses al expresar su preocupación ante las negativas consecuencias en la economía local por los daños ocasionados en los paisajes naturales por la explotación clandestina de **quina** silvestre en Quinimarí y otros sitios por taladores de origen colombiano.

57 En el territorio tachirense, en las comarcas inmediatas al Quinimarí, se desencadenaron tempranamente estas explotaciones clandestinas de los bosques quiníferos, como lo informaba el pujante empresario Manuel

(1034) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit. I, *pág.* 391.

(1035) Citado Miyares por Virgilio Tosta, *Historia Barinas*, op. cit., tomo I, *págs.* 391-392.

(1036) Comunicación del Intendente de Ejército y Real Hacienda para el Gobernador Miyares, fechada en Caracas el 10 de octubre de 1789, Archivo General de la Nación, Caracas, *Intendencia de Ejército y Real Hacienda*, tomo 59, folio 75. Citada por Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo I, *pág.* 392.

(1037) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo I, *pág.* 393.

(1038) Laverde, *Un viaje a Venezuela*, op. cit., *págs.* 28-29.

Antonio Pulido en enero de 1876 haciendo mención precisa de la explotación de los quinales y el secado de las cortezas por hombres armados provenientes de Colombia y acaudillados por unos individuos de apellido Canal, apelados los Canales [1039]. Al mes siguiente cumple con informar al presidente de la República del fracaso de expediciones que se intentaron organizar para combatir la explotación clandestina de estos quinales por los hombres de los Canales. En marzo del mismo año se intenta una transacción con otro grupo de colombianos: «Viendo nosotros que la autoridad de aquí no procedía a rechazar las cuadrillas armadas robadoras de quinas en Quinimarí, ni aún con los nuevos documentos oficiales que expidió el Alcalde del Valle y que tenemos aquí, resolvimos hacer un contrato de arrendamiento con un comerciante de Pamplona enemigo de los Canal, el cual se firmó ayer. Esto no pone remedio del todo, porque siempre seguirán sacando quinas de los baldíos, que por toda la línea del sur, lindan con nosotros» [1040]. ▬

58 Los procesos de exterminio de los quinales continúan en otros sitios, extendiéndose en la zona de influencia de Rubio en Lobateca: «Aunque sin armas, varios emigrados granadinos se han internado con bastantes peones por el lado del Valle de Lobateca y están extrayendo quinas.
Lo manifesté al General Figueredo, quien me contestó, que como el Gobierno no le había dado recursos para abrir camino en las dos leguas de terreno accidentado, no tenía modo de obrar sobre aquellos puntos.
El guardabosque que nombró este Gobierno con acuerdo de él, tiene facultades para sacar quinas sin limitación, en pago del servicio, lo que da peor resultado para los particulares y para el Gobierno» [1041]. Honda preocupación conservacionista de Manuel Antonio Pulido, pero que no tuvo la adecuada respuesta de la comunidad local ni del vecino país.
En 1880, otro pionero tachirense, Tomás Castilla, propuso la experimentación de iniciar cultivos de la variedad de quina silvestre en las tierras del Táchira, debido a que los bosques quiníferos de Rubio ya estaban muy deteriorados por el sistema destructivo de descortezamiento anual y parcial de cada árbol [1042]. ▬

59 El fracaso de las medidas de protección ambiental incluso implicaron a estos mismos pioneros. Así, en marzo de 1883 José Antonio Baldó informa al presidente Antonio Guzmán Blanco de estas extracciones y de la absoluta necesidad de su protección: «tengo aviso de que por los lados del Páramo del Tamá, nos están robando las quinas, tanto de mis terrenos comprados a Jesús Méndez, como de los baldíos del Gobierno. Me dice la persona que me escribe: ‹que la quina que explotan es tierna por ser muy nuevos los árboles (colinos), pero en número asombroso, que existen de la nueva plantación›» [1043]. Para la debida protección de este «retirado territorio» Baldó solicita que se designe a un guardabosque auxiliado con un piquete de quince a veinte hombres, enviados por el Jefe de la Frontera. Nada se cumplió y los quinales fueron exterminados, salvo algunos relictos que se conservaron excepcionalmente hasta comienzos del siglo pasado. ▬

60 Este interés y amplia sensibilidad colectiva tachirense en el adecuado cuidado de la quina se explica debido a que era un artículo vital en los últimos decenios del siglo XIX, cuando se estaban desenvolviendo simultáneamente movimientos de esforzados pioneros andinos hacia tierras bajas, con el intento de habilitar nuevos caminos tanto hacia las zonas de la depresión del lago de Maracaibo como hacia el piedemonte andino llanero, diseñándolos hacia pequeños puertos fluviales que aseguraran

(1039) Carta de Manuel Antonio Pulido al presidente Antonio Guzmán Blanco, San Cristóbal, 6 enero 1876, en la parte documental de Pedro Cunill Grau, *Guzmán Blanco y el Táchira*, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, Caracas, 1993, *pág.* 393.

(1040) Carta de Manuel Antonio Pulido al presidente Antonio Guzmán Blanco, San Cristóbal, 22 marzo 1876, en Cunill, op. cit., *pág.* 403.

(1041) Carta de Manuel Antonio Pulido al presidente Antonio Guzmán Blanco, San Cristóbal, 24 octubre 1876, en Cunill, op. cit., *pág.* 434.

(1042) Tomás Castilla, artículo ***Quina***, en la *Gaceta del Táchira*, núm. 118, 24 junio 1880.

(1043) Carta de José Antonio Baldó al presidente Antonio Guzmán Blanco, San Cristóbal, 27 marzo 1883, en Cunill, op. cit., *págs.* 278-279.

la navegación del tráfico cafetalero hacia el mar Caribe en la ruta lacustre marítima encabezada por los caminos a Guamas y Puerto Táchira del sistema fluvial de La Grita, Zulia, Catatumbo, y el sector navegable del río Escalante, que culminaban en el puerto de Maracaibo, o la salida al sistema fluvial del Apure-Orinoco y océano Atlántico por la apertura de la navegación del río Uribante. Eran comarcas cubiertas de densas selvas siempre verdes y humedales, donde se experimentaba una gran insalubridad, proliferando los zancudos transmisores del paludismo. En las comunicaciones de la época hay múltiples testimonios de los apremiantes pedidos de «vomitivos y quinina» por estos trabajadores enfermos de «calenturas por paludismo». Pedidos que eran demorados y rara vez llegaban oportunamente, produciéndose gran mortalidad, mientras que los quinales autóctonos se desarrollaban a pocos centenares de kilómetros de distancia, depredándose para la exportación oficial y clandestina.

61 La quina se exportó en cantidades apreciables. En 1809 se señalaban exportaciones desde La Guaira a Europa de 19.864 libras de cáscara de quina y 44 libras de extracto de quina, mientras que desde Puerto Cabello se exportaban 5.686 libras de dicha cáscara (1044). Al año siguiente se liberaban de todo derecho para fomentar su exportación.

62 Durante la Venezuela Republicana se continuó exportando indiscriminadamente quina y cuspa, teniendo una alta demanda en la farmacopea europea y norteamericana. Entre 1837 *y* 1844 se exportaron 135.562 libras (1045). En el año fiscal de 1881-1882 se exportaron en su conjunto 336.694 kilogramos y en el de 1882 un total de 288.887 kilogramos. Los puertos de exportación más importantes eran Puerto Cabello, La Guaira, La Vela y Ciudad Bolívar. Una parte muy considerable se llevaba a Nueva York, importándose allí entre 1881 *y* 1882 un total de 67.883 kilogramos (1046). A finales del siglo XIX cesaron las exportaciones de quina venezolana, al no poder competir la quinina natural del país con la extraída de las plantaciones en las colonias asiáticas británicas y holandesas y la fabricación química del febrífugo. En cambio, siguió con altibajos la exportación de la cuspa, por sus cualidades tónicas.

63 Desde los siglos coloniales hasta el temprano siglo XX se ha expresado continuidad en una profunda sensibilidad popular en el arte de preparar medicamentos. Los enfermos no perdían las esperanzas de curación debido a la gran cantidad de medicamentos naturales, de los cuales hemos hecho mención sólo a los principales. En la mayoría de los casos eran aplicados empíricamente. Afectados y dolientes próximos recurrían a conocimientos populares que se habían transmitido en espacios íntimos desde tradicionales experiencias ancestrales.

64 Entre ellas tenían singular importancia los de origen remoto pertenecientes al legado cultural aborigen, cuyas diversas etnias mantenían con celo sus tradiciones curativas, resistiéndose a incorporar nuevos medicamentos introducidos, lo que al parecer les posibilitaba mejores resultados terapéuticos: «Resisten mucho, por lo general, á admitir medicina, que les aplica el P. Misionero, ú otro alguno Español, por la nimia aprehension de que con ella se les prolonga la enfermedad, ó acelera la muerte; y asi de ordinario se curan con yervas, y raices del monte, aunque no tengan mas ciencia de su virtud, que haberles dicho un viejo, ó una vieja, ser buen remedio para su dolencia, como sucede tambien en algunas gentes de mayor cultura. En sintiendo algunos (especialmente los montaraces, ó recien poblados) abundancia de sangre, ó dolor de cabeza, se suelen sajar los brazos, y otras partes del cuerpo; y son tan moderados

(1044) Lucena Salmoral, op. cit., *pág.* 104.

(1045) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 464-472.

(1046) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 465, 467.

en la dieta, que no mudarán de su acostumbrado alimento, aunque se les dé por fineza el mayor regalo, si es cosa, á que ellos no están acostumbrados. De aquí nace, á mi ver, el vivir muchos Indios hasta edad muy avanzada; y generalmente no padecen algunas enfermedades, que acometen á los Españoles, como fluxiones reumáticas, dolores de muelas, mal de orina, y otros á este modo; pero sí tabardillos, pleurisias, apoplegias, y disenteridas, á causa de la fortaleza de bebidas, que ordinariamente acostumbran» [1047].

65 Detalles de la territorialidad en prácticas indígenas medicinales han sido transmitidos por algunos misioneros en razón de sus sensibilidades y experiencias personales, destacando descripciones de fray Pedro Simón en las practicadas en el golfo de Cariaco : «Allí le consultan el modo que ha de tener el piache en curar, le da conocimiento de las yerbas, palos y piedras con que cura; y así, en saliendo de allí va a visitar sus enfermos, y por su orden los va curando, a unos con yerbas, a otros con raíces crudas y cocidas, molidas y enteras. Cura también dando a beber polvos de palo, como de **guayacan y otros que no conoce el vulgo**, con unto de animales, aves y peces; dicen palabras de encantamiento, oscuras y confusas, sobre el enfermo; lamen y chupan la parte donde está el dolor, y algunas coyunturas, y se van a escupir lo que chupan fuera de donde está el enfermo, porque no se le vuelva el mal que le han sacado al cuerpo. Por todas estas cosas (como dijimos) le pagan muy bien, con que están muy ricos; pero si no sana el enfermo, todo lo pierden con la vida, y no reparan mucho en matarlo, por estar siempre prevenidos muchos para el oficio, que se van enseñando desde niños» [1048].

66 Crónicas y libros misionales son auténticos tratados de terapéutica popular donde se incorporaron remedios indígenas, convirtiéndose en los transmisores del saber que entonces se tenía sobre plantas medicinales venezolanas. Esta labor se repetía en los otros territorios pertenecientes a la América Hispana, como se puede observar entre otros muchos casos en el Paraguay [1049]. Desgraciadamente se han perdido para el patrimonio nacional aportes de interés, como el señalado por un realista en las misiones de capuchinos catalanes en Guayana : «Cuantos descubrimientos hacían, tanto religiosos como indios, los apuntaban con la mayor exactitud, explicando los efectos que experimentaban en las yerbas, animales y minerales que descubrían, de manera que un curioso lego llamado fray Cayetano de Gratallops, muy hábil en farmacia y botánica, había escrito ya dos grandes tomos de historia natural en la cual además de la explicación tenía dibujados los animales y las hojas de sus descubrimientos» [1050].

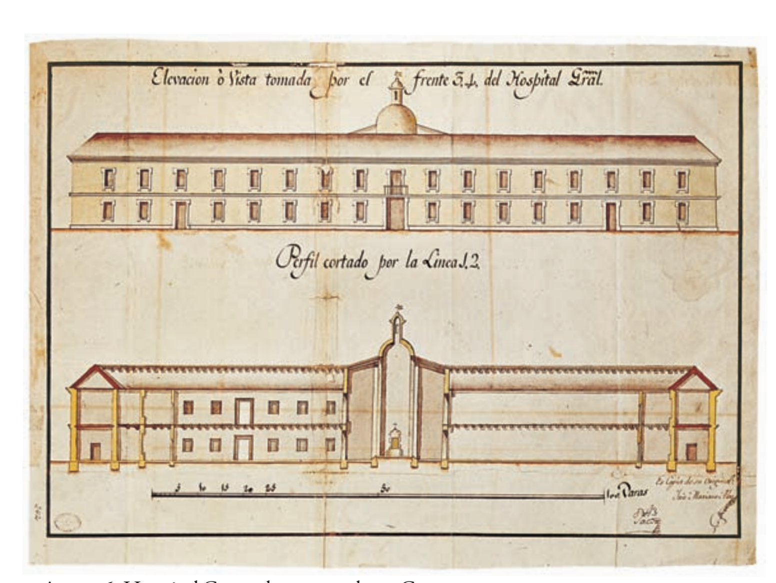
67 El saber medicinal indígena fue recogido en importantes exploraciones botánicas hechas en el siglo XVIII donde participaron Pehr Löfling, Joseph von Jacquin y otros, agregándose percepciones soterradas que se pueden desprender de hallazgos menores realizados por el naturalista Jean Baptiste D'Arnault y los jardineros colectores Bredemayer y Schutt, de la expedición de Maertner. Estos estudios de botánica aplicada con la ayuda de rasgos culturales de percepción medicinal indígena fueron llevados a su máxima expresión con los saberes transmitidos por Alejandro de Humboldt y Aimé Bonpland en sus recorridos de 1799 *a* 1800. Fueron matizados por otras ópticas que se pueden derivar de los hallazgos de los numerosos exploradores botánicos decimonónicos. Ello continuaba con difusiones en tradiciones orales y conocimientos empíricos, varios de los cuales se registraron en 1880 en la obra de Jerónimo Pompa intitulada *Medicamentos indígenas*.

(1047) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 147.

(1048) Fray Pedro SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* 108, subrayado nuestro.

(1049) Véase Carmen MARTÍN y José Luis VALVERDE, *La farmacia en la América Colonial: el arte de preparar medicamentos*, Universidad de Granada y Hermandad Farmacéutica Granadina. Granada, 1996. Consiste en un estudio del herbario hecho hacia 1710 en Paraguay sobre drogas autóctonas, por un lego jesuita destinado a la población indígena.

(1050) Tomás SURROCA y de MONTÓ, *La Provincia de Guayana en la Independencia de Venezuela (1821)*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, Caracas, 2003, *pág.* 286.



LÁM. 206 Hospital General proyectado en Caracas, 1799, *El continente de papel, Venezuela en el Archivo de Indias*, Federico Vegas, Wenceslao López, Nerio Neri Plazola, Ana Luisa Figueredo, Editorial Arte, Caracas, 1984, *pág.* **99**.



LÁM. 207 Botica Alemana, calle El Comercio, Maracaibo, *Álbum de Caracas y Venezuela*, Henrique Neun, litografía de «La Sociedad», Caracas, 1877-1878, primer tomo, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 208 Botica, esquina de Pajaritos, Caracas, *Álbum de Caracas y Venezuela*, Henrique Neun, litografía de «La Sociedad», Caracas, 1877-1878, primer tomo, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

68 Las sensibilidades medicinales aborígenes fueron enriquecidas, a partir del siglo XVI, por las transmitidas por esclavos procedentes de África tropical central y occidental, de las actuales regiones del Congo, Zaire y Angola, es decir, de los antiguos reinos africanos de Loango, Kongo Dia Ntotela y Ndongo (1051). Agregaron otras percepciones rituales, nuevos conjuros y ofrendas a los espíritus, junto a preparaciones inéditas de los principios activos de las plantas medicinales, puesto que no es incierto que hayan llegado esclavizados también múltiples curanderos, hechiceros, brujos y personas mayores sabias en estas prácticas. Ellos, junto a mujeres y hombres esclavizados del común, acarrearon, a pesar de las oprobiosas condiciones de su traslado forzoso, semillas o brotes de algunas plantas medicinales, que aún son utilizadas en Guinea Ecuatorial como el ricino, la palmera de aceite africana, el abé o árbol de cola, y otras muchas (1052). De otras regiones africanas provino la zábila. ▬

(1051) Jesús García, *África en Venezuela. Pieza de Indias*, Cuadernos Lagoven, Caracas, 1990, *pág.* 75.

(1052) Encarnación Gómez Marín, Laureano Merino Cristóbal, *Plantas medicinales de Guinea Ecuatorial*, Centro Cultural Hispano-Guineano, Malabo, 1990.

69 La percepción sensitiva del valor de las plantas medicinales en África se ha basado desde siempre en la experiencia, en la observación de lo ocurrido a animales u hombres que han comido estas plantas accidentalmente. Esta percepción se unió a actitudes semejantes que se observaron en las etnias que poblaban el territorio venezolano. En cambio, al parecer, los aborígenes autóctonos no empleaban la denominada **ley de las signaturas**: «según esta ley, la naturaleza ha provisto a cada planta de una señal que indica para qué mal o para qué parte del cuerpo debe ser usada. Así, por ejemplo, las plantas con látex blanco se utilizaban para incrementar la producción de leche; otra con frutos grandes para favorecer la fertilidad, y las semillas de *Pentaclethra macrophylla*, árbol de tronco tortuoso, son parte de una aplicación aplicada a la giba de los jorobados» (1053). ▬

(1053) Gómez Marín y Merino, op. cit., *pág.* 3.

70 A los conocimientos medicinales aborígenes y africanos se agregaron los remedios galénicos transmitidos por los colonizadores europeos, quienes importaban cientos de medicinas de larga tradición mediterránea, incorporando además muchas provenientes del ámbito nórdico atlántico y del cercano Oriente asiático. En el siglo XVI con la llegada de Alfínger al occidente del país se mencionaba especialmente la introducción de medicinas europeas, indispensables a españoles y alemanes que no estaban acostumbrados al clima y a las peculiares condiciones de vida que se manifestaban en Venezuela. En los navíos de la Compañía Guipuzcoana se remitían periódicamente cajones y barriles de medicamentos. En la segunda década del siglo XIX seguían teniendo vigencia entre las drogas medicinales con las que se surtiría la Botica Real de Caracas productos de larga tradición europea como resina de pino limpia, pez rubia o griega, trementina, maná, goma arábiga, raíz de sasafraz, agallas de Alepo, sen entero de Alejandría, semilla de lino, sal o azúcar de saturno, cantáridas enteras, colomiel, opio tebaico o de Turquía, hermodátiles enteros, extracto de ratania, testículos de castor, kermes mineral, liquen islándico, y otros varios. También se habían introducido productos de otros países americanos, jalapa, raíz de hipecacuana, serpentaria de Virginia, bálsamo negro del Perú (1054). ▬

(1054) *Gaceta de Caracas*, miércoles 29 diciembre 1819, núm. 283, vol. III, op. cit., *págs.* 2188-2190.

71 Es revelador consultar las informaciones sobre la utilidad de plantas medicinales indígenas e introducidas americanas, europeas y africanas, con mención exacta sobre su valor terapéutico que se dan, por ejemplo, en 1767 *y* 1768 en las *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, donde funcionarios como Joseph Vicente de Tarbe, residente en Carora, transmiten añejas tradiciones tomadas de prácticos locales, donde se

mezcla la medicina con la curandería, constatándose la continuidad del empleo de plantas autóctonas, e introducidas, según las percepciones populares: «Sobre las yerbas medicinales, consultado un experimentado botánico, y medio medico, que cura en esta Ciudad, dijo: que de las raizes, ojas, y frutos conocidos por el mundo, no harian mencion, aunque ai muchos de estos en esta Jurisdicción, como son; Caña fistula, Tamarindo, bledo, ortigas, Orégano, etc., pero de las peculiares, y de que tiene larga experiencia, son las siguientes: las flores y raiz de brusca, confeccionadas, es contra la colera, la flor sola sirve de purga bomitiva, la simiente tostada, y molida, sirve para toda especie de dolor colico, é hijada; las ojas hervidas en vino ó agua-ardiente aplicado en forma de emplasto sirve para la Ceatica; el Zumo de las ojas untado en la enfermedad Culebrilla la mata, y seca sin más medicamento. La Sabila toda ella es medicinal, de ella se hace el Acivar cuias qualidades pocos ignoran, sirve, bebida, para obstrucciones, apostemas, golpes, dolores galicos, quemaduras, y es contra toda corrupción, y si la toman los que estan sanos los enferma. Astrotoquia rotunda, aprovecha su raiz hecha polvos, dándole á cada uno la dosis, que le correspondiere; sirve, bebida, para los males apopleticos, aplicada dicha raiz en forma de emplastro, es prompto y precioso antidoto, contra mordeduras de culebras, Alacranes, Cien pies, y Arañas. Coloquintida, es una calabacita, que hace su efecto en las regiones alta, y baja expeliendo las serosidades, y flegmones del pecho, y Estómago, tomada en forma de purga, hace el mismo efecto de limpiar el vientre…» (1055).

(1055) Joseph Vicente de TARBE, Carora, 20 mayo 1768, en ALTOLAGUIRRE, *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela. 1767-1768*, op. cit., *pág.* **164**.

72 Sólo en las ciudades principales se reconocían farmacéuticos y/o boticas habilitadas. En cambio, en los espacios de la Venezuela profunda se evidenciaba la absoluta necesidad de recurrir a lo empírico: «Como en aquellos dilatados países hay tan pocas y tan cortas poblaciones de españoles, no hay ni boticas, ni boticarios; pero el próvido autor de la naturaleza ha prevenido, no sólo las muchas hierbas, cortezas, raíces, frutas, aceites y resinas medicinales que en varias partes de esta **Historia** llevo apuntadas, sino también abundancia de purgantes muy proporcionados para aquellos climas y creo que en otros mantendrán también su eficacia» (1056).

(1056) GUMILLA, op. cit., *pág.* **447**.

73 En este ámbito tenían gran importancia empíricos que aplicaban su saber a las curaciones. Entre ellos destacaban esclavos criollos, como un huido de Caracas en 1809; cuyas artes al parecer sólo habían favorecido a los enfermos y a su dueño, como se puede conjeturar de su aspecto y vestimenta: «A D. Juan Riberol, vecino de esta ciudad se le ha huido un Esclavo Criollo, color moreno, retinto, hace 10 días, sus señas estas, estatura regular, edad como de 50 años, poblado de barba, cargado de espaldas, su andar como de renco ó cojo, pies grandes, y aplicado á curar enfermedades caseras; anda con camisa de listado, calzones de cotonia, sombreo viejo de Cogollo, y una fresada vieja calada. El que supiere su paradero se le gratificara» (1057).

(1057) *Gaceta de Caracas*, tomo I, viernes 7 julio 1809, Edición facsimilar Academia Nacional de la Historia.

74 Debido a la escasez de médicos graduados en universidades o protomedicatos ellos son reemplazados por **herbolarios**, conocidos popularmente como **yerbateros**, **romancistas**, **curanderos** *y/o* **curiosos**. Persisten durante todo el período que cubre esta obra y han llegado al presente en forma más o menos soterrada en paisajes urbanos y rurales. En las primeras décadas del siglo pasado seguían predominando, tanto en la capital y en las ciudades principales, como en la Venezuela profunda. Fue sumamente importante la sensibilidad colectiva popular ante sus habilidades curativas, lo que ha sido comprobado en varios casos por el académico

Virgilio Tosta en Barinas: «algunos de aquellos ‹**romancistas**› eran personas entendidas, con vocación para el ejercicio del arte de curar, y cierta cultura adquirida en forma autodidacta. Este parece ser el caso de Miguel Balbuena, quien fue por muchos años ‹**un facultativo**› que atendía a los enfermos en la Ciudad de Barinas. Algo parecido hacían los señores Antonio Castro y Antonio López, un par de Antonios que ejercieron entonces ‹**la cirugía y la medicina**›, y quienes prestaron asistencia profesional al achacoso Miguel María Pumar, Gobernador de la Provincia. Sinceramente, creemos que Balbuena no era un empírico vulgar y corriente. De serlo, quizás no habría logrado que la Facultad de Medicina de Caracas le otorgase licencia para establecer una ‹**venta de medicinas en botiquín abierto**›» (1058). ▬

Ello fue perdurando en personajes humildes, yerbateros, que deambulaban en la territorialidad barinesa, en sitios recónditos como Quebrada Seca: «Lo llamaban Ño Juan José Pérez. Era un negro mal vestido, a modo de espantapájaros, ‹rechoncho a imitación de Sancho Panza, **patalacho** o de largos pies›; de blancos dientes manchados por el chimó, que no empleaba en el arte de curar ningún truco relacionado con la brujería o magia; quizás porque la naturaleza lo había dotado de verdadera inteligencia para curar diversas enfermedades, mediante la aplicación de raíces, hojas, flores y semillas. Era numerosa su clientela, la cual no sólo daba fe de los aciertos curativos de aquel hombre; sino del peculiar desinterés con que el yerbatero trataba a sus pacientes, tan pobres como él. Una clientela en la cual abundaban los compadres que, en prueba de agradecimiento, le habían dado sus hijos para ser bautizados conforme a los mandatos del Cristianismo» (1059). Había también, al igual que Ño Juan José, yerbateros de alguna competencia en el uso de medicamentos extraídos de la naturaleza. Las amplias relaciones entre buenos yerbateros y dolientes sanados se marcaba en la sensibilidad popular con el establecimiento de expresivas relaciones espirituales, que culminaban en el compadrazgo y la plena amistad. ▬

(1058) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo II, *pág.* 472.

(1059) César Acosta, *Antología*, Imprenta del Estado, Barinas, 1964, capítulo ***Trayectoria Médico Empírica***, *pág.* 81. Reproducido en Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, tomo IV, *pág.* 699.

XXIX.

Talismanes y remedios crípticos para enfermedades de sensibilidad extrema

La territorialidad de los venenos

Cuerno de unicornio

Piedras mágicas

Piedras bezares

Uñas de la Gran Bestia

El ojo de boticario

Huesos de mapurite *y* delfín

Cálculos de caimán

Colmillos de caimán

Uñas de oso palmero

Colmillos de tigre

Cuero de mato

Manteca de peces

Manteca de cachicamo

Narval macho

Corales

Piedras verdes del Orinoco

Nefretitas

Parikchayepue

Talismanes de piedra bezar

Testículos de castor

Cantáridas

Espíritu de cuerno de ciervo

La grasa o manteca del caimán

Cachicamo sabanero

Cachicamos montañeros

Uñas de danta

Huevos con concreciones de iguana

Cálculos de morrocoy

Huesos auriculares

Piedras de curbinata

Empleo medicinal de cangrejos

Aceites

Grasas

Mantecas

Sebos

Enjundias

Untos

Apada guaima

Guorára

Peye

Terecáia

Ipirí

Galápagos

Curámi

Aceite de tortuga arrau

Cosecha de tortugas

Cantárida

Cantarella

Arsénico

La salva, probando *y* gustando

Yare

Curare

Mavacure

Amo del mavacure

Curare de raíz

Curare de bejuco

Fallecer de rabia

Manzanillo de playa

Púa de la raya

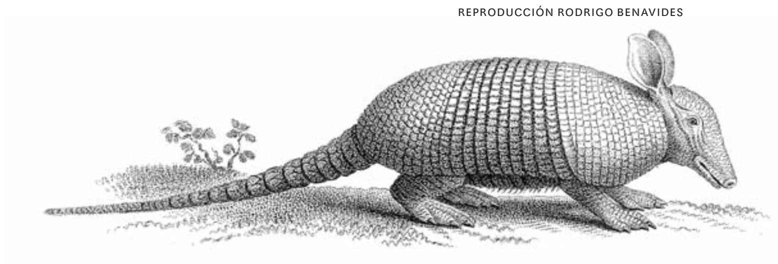
0
400 km

LÁM. 209 **Sensibilidad de talismanes, medicinas y venenos.**

- Zona del veneno de manzanillo de playa
- Zona del veneno cola de raya
- Flechas envenenadas
- Zona del veneno curare o mavacure
- Piedras bezares
- Manteca de tortuga
- Colas medicinales de cachicamo
- Cangrejos medicinales
- Colmillos de caimán como talismanes
- Uñas de danta como talismanes
- Hierbas medicinales
- Quinas y cuspas



LÁM. 210 Unicornio, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé e du Chocolate*, Philippe Sylvestre Dufour, Chez Jean Baptiste Deville, Lyon, 1688, colección Biblioteca Nacional, Caracas. Cachicamo (abajo), PL. 29, *Collection de Mammiferes,* Du Muséum D'Histoire Naturalle, París, 1808.



1 El **cuerno de unicornio**, las **perlas *y* piedras mágicas**, las **piedras bezares**, las **uñas de la Gran Bestia**, los **colmillos del caimán**, formaron panacea indiscutida en diversos sectores de la población como medicinas o talismanes que servían para curar enfermedades de sensibilidad extrema o disipar estresantes angustias. En la Península Ibérica y en otros sitios europeos llegaron a convertirse en objetos preciosos: «se mandaban como regalo precioso a Papas y Reyes, Duques y Cardenales; y los **físicos** más célebres recetaban sus polvos, que se guardaban en **el ojo de boticario**, como lo más rico de la botica» (1060). En el territorio que hoy corresponde a Venezuela se daba especial atención a ellos, agregándose otras materias y talismanes de aparente gran valor, como se continuaba demostrando hasta finales del siglo XIX en la sensibilidad popular la recurrencia a los **huesos de mapurite y delfín**, **cálculos y colmillos de caimán**, **uñas de oso palmero**, **colmillos de tigre**, **cuero de mato**, **manteca de peces**, **de cachicamo** y, muy especialmente, de **tortuga**.

2 El talismán mayor utilizado por la realeza y alta corte española, al cual se le atribuían poderes mágicos, para hacer más potentes a los hombres y como contraveneno, correspondía al **cuerno de unicornio**, animal fabuloso que desde la antigüedad índica, clásica greco-romana y medieval, fingieron tratadistas, poetas y magos, de un cuerpo en forma de caballo con piernas de antílope y con un agudo, largo y entrelazado cuerno recto en mitad de la frente. Esta imagen se puede apreciar en la heráldica escocesa y británica. Su popularidad hizo que fuera ilustrado en 1688 en el famoso *Traité du Café* de Philippe Dufour (1061). En verdad, el pretendido cuerno correspondía al largo colmillo marfileño del **narval macho** [*Monodon monoceros*], cetáceo oriundo de los mares árticos, como es representado en 1658 por Charles Cesar Rochefort en su obra *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique* (1062). Sus propiedades habían sido sintetizadas en 1555 en la clásica obra de Dioscórides por anotaciones del médico real Andrés de Laguna: «De todas las medicinas preservativas contra pestilencia y veneno, al cuerno del unicornio, del cual no hicieron digna mención los griegos, se da la gloria primera…» (1063).

3 Esta percepción superticiosa de la curación mágica por el pretendido **cuerno de unicornio** se prueba en su presencia entre los objetos más apreciados por el Emperador Carlos V en su residencia en Yuste, donde se señala en su testamento: «un pedazo de cuerno de unicornio, con un agujero en medio, que le pasa. Está aserrado del grande y primero unicornio que tiene su majestad en Bruselas» (1064). En el caso de Felipe II es sorprendente que, junto a las reliquias que había heredado de su padre, y en el mismo guardajoyas, lo cual es sumamente sugestivo, guardaba varios **cuernos de unicornio**, productos de la herencia del Emperador y ulteriores adquisiciones, pidiendo a sus herederos que los conservasen con cuidadosa custodia: «Iten, es voluntad que también se conserven y anden juntos con la sucesión destos Reinos, seys cuernos de unicornio, que asimismo están en la dicha guardajoyas, para que tampoco se puedan enagenar ni empeñar» (1065).

4 La extremada religiosidad de Felipe II, propia del catolicismo tridentino, explica que considerara como uno de sus tesoros más apreciados la posesión de 7.400 reliquias sagradas de diversa procedencia. Sin embargo, la mezcolanza con **cuernos de unicornio** y otros talismanes da luces sobre una sensibilidad en que se difuminan las líneas entre lo religioso y lo mágico. Sensibilidades que se expresaron en tenues intercambios perceptivos en la Venezuela Hispánica y temprano siglo XX entre el fervor reli-

(1060) Demetrio RAMOS en nota a la obra de GUMILLA, op. cit., *pág.* 211.

(1061) Philippe Sylvestre DUFOUR, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé et du Chocolate*, Seconde edition, A Lyon, Chez Baptiste Deville, MDCLXXXVIII. En la portada de la obra se señala que es «una obra igualmente necesaria a los médicos, y a todos los que aman su salud». El unicornio también es representado encabezando la parte intitulada *Traité du Chocolate*.

(1062) Charles Cesar ROCHEFORT, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Chez Ainout Leers, Rotterdam, 1658, *pág.* 188.

(1063) DIOSCÓRIDES, op. cit., *pág.* 577.

(1064) Agustín GARCÍA SIMÓN, op. cit., *pág.* 66.

(1065) Manuel FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, op. cit., *pág.* 924. El autor efectúa un análisis detallado del testamento de Felipe II.

gioso y la credulidad mágica. Ello se puede observar en las constituciones del II Sínodo Venezolano de 1687 donde, al darse las disposiciones de las vestiduras de los eclesiásticos, se observa una cierta tolerancia en el uso de talismanes de aparente valor medicinal: «no usen anillos, ni sortijas de oro, ni piedras preciosas, si no fuere en caso de necesidad, por medicina, o remedio de algún achaque de las cuales no usarán cuando celebren el sacrificio de la misa» (1066).

5 La superstición del valor del **unicornio** se mantuvo en los sentimientos criollos de lo mágico. En una fecha tardía, 1811, el viajero escocés Robert Semple se refiere al pretendido hallazgo del mítico animal en San Pedro, en los altos caraqueños: «Me informaron personas dignas de crédito que en estos montes, además del venado hay una especie de unicornio. Algunos colonos me dijeron haber oído hablar de este animal en los bosques de San Pedro, pero en Caracas un respetable joven oriundo de España, me aseguró que una vez cazando en esta región, uno de sus compañeros mató a un animal que él mismo examinó cuidadosamente y que parecía más bien un macho cabrío grande que un venado, el cual tenía un solo cuerno en todo el medio de la cabeza. No podía rechazar esta versión, pues me fue repetida varias veces sin la menor apariencia de exageración ni idea de que fuera una cosa extraordinaria. Quizás dentro de pocos años habrá pruebas incuestionables de la existencia de este animal, que proporcionen fundamentos para admitir la veracidad de todo lo que se dice en relación con él» (1067).

6 Asimismo, hay una continuidad desde los orígenes de culturas orientales y occidentales a los siglos coloniales venezolanos acerca de la sensibilidad de las propiedades míticas y medicinales de las **perlas *y* piedras preciosas**. Ello es referido por el lapidario del rey Alfonso X de Castilla, quien señala que las perlas tienen un valor para palpitaciones cardíacas y melancolía, debido a que pulverizadas y diluidas purifican la sangre (1068). Con tales fines se emplearon ocasionalmente en las comarcas insulares y orientales del país, donde también se empleaba como talismán el **coral**. A finales del siglo XVI desde isla Margarita se enviaban **corales** a Cumaná (1069). Con anterioridad, hemos dado noticias acerca de la utilización como talismanes con virtudes curativas a las **piedras verdes del Orinoco *o* jades *y* nefretitas**, exportándose incluso a Europa. Ello es referido por Alejandro de Humboldt: «En medio de la esclarecida Europa, con ocasión de una disputa sobre la quinquina indígena, se ha considerado gravemente hace poco a las piedras verdes del Orinoco como un poderoso febrífugo: después de esta invocación a la credulidad de los europeos, a nadie le asombrará saber que los colonos españoles comparten la predilección de los indios por estos amuletos y que son vendidos a precios muy considerables» (1070).

7 En la tradición indígena pre y poshispánica se marcó una profunda sensibilidad hacia los amuletos, que fue transmitida a la población criolla y de origen europeo y africano. Ellos tenían forma de objetos pequeños que se llevaban encima en collares o pulseras, atribuyéndoles las virtudes de alejar males o proporcionar bienes o beneficios. El sacerdote Jacinto de Carvajal señalaba en 1647 su utilización en una mujer caribe en las riberas del Apure: «Guarnecida de quentas, que es la chaquira de su usso, con chagualas de oro al cuello y piedras de valor, como son de hijada, de leche, de sangre, y piedras de riñones, de la qual pedreria tienen mucha las naciones cariuas» (1071). En el siglo XVIII el misionero Gilij describía su vigencia en los orinoquenses: «Los montañeses enhebran de lindo modo

(1066) Manuel GUTIÉRREZ de ARCE, Apéndices a *El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1975, tomo II, *pág.* 112.

(1067) SEMPLE, op. cit., *pág.* 66.

(1068) KUNZ and STEVENSON, op. cit., *pág.* 311. Cita a *Lapidario del Rey D. Alfonso X*. Códice, Madrid, 1881.

(1069) *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, tomo I, op. cit., *pág.* XXX.

(1070) HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 218.

(1071) Fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *pág.* 339.

XXIX. *Talismanes y remedios crípticos para enfermedades de sensibilidad extrema. La territorialidad de los venenos.*

los dientes de tigre, de cocodrilo y otros animales para ornato del cuello. Otros en vez de dientes usan para eso raíces olorosas. Los parecas (también allá cada nación tiene sus modas) tienen sartas de vainilla» (1072).

8 Las sutilezas en la sensibilidad en el uso aborigen de los amuletos fueron documentadas en Venezuela oriental por el misionero Caulín: «Quando los Palenques salen á alguna caceria de Benados, Conejos, ú otros animales monteses, se previenen de unos coquitos, en que llevan las esencias de ciertas raices, y yerbas, á quien llaman ***Parikchayepue***, con lo qual se pintan el rostro al entrar en el monte, por la vana confiaza que tienen, en que asi han de ser venturosos en la caza; y lo mismo hacen para tener fortuna en la pesca, llevando ciertos puyones negros, que cria un escarabajo, y otros muchos huesillos, que se cuelgan para coger de aquellos peces, ó animalejos reptiles, que buscan» (1073).

9 Fue fuerte la sensibilidad en el uso de amuletos marcándose en múltiples variantes en la geografía del poblamiento urbano y rural, expresándose desde los siglos coloniales hasta los siglos XIX *y* XX. Entre otros muchos casos se puede ejemplarizar, en tiempos de Páez, con el hallazgo de uno encontrado en el cadáver del bandido José Urbano, quien había cometido varios asesinatos cerca de San Pablo: «Aunque fue tomado por sorpresa, y a pesar de la desigualdad abrumadora, opuso una resistencia desesperada, su querida le tendía un arma cargada tan pronto como vaciaba la que disparaba. Cuando al fin cayó, a los pies de la morena amazona, encontraron un amuleto que tenía tan fuertemente sujeto entre los dientes, en su agonía mortal, que hicieron falta los esfuerzos de dos hombres para quitárselo. Resultó ser lo que se llaman en los Llanos la oración del Justo Juez, curioso amuleto en manos de un bandido» (1074).

10 Hasta finales del período que cubre esta obra se evidenciaba en la Venezuela profunda el comercio soterrado y abusivo de amuletos, lo que se registraba en los paisajes barinenses: «abundaban los curanderos ignorantes y sin escrúpulos, que hacían su agosto en los sectores humildes de la población. Tales curanderos o adivinos andaban con un morral cargado de amuletos, pimienta guinea, tierra de cementerio y otras sustancias; y engañaban a la gente ignara con la venta de sus talismanes y la aplicación de hechizos, guiños y jettaturas, para eliminar maleficios, curar el mal de ojos o amansar maridos rebeldes» (1075).

11 La extremada sensibilidad ante males nefríticos y los frecuentes peligros de la muerte por envenenamiento están en el transfondo de la utilización de diversas variedades de **piedra bezar**, concreción de cálculos que suele encontrarse en las vías digestivas y/o urinarias de algunos mamíferos, a las cuales se atribuían propiedades curativas. En la Edad Media y comienzos de los Tiempos Modernos se empleaban las provenientes de ciervos de la India oriental, incrementándose su comercio al establecerse tráficos desde las posesiones portuguesas a la metrópoli. Después del proceso de conquista del Imperio Inca se introdujeron las provenientes de vicuñas, llamas y guanacos del Altiplano peruano. El tratadista medicinal sevillano Monardes destinó largas páginas a sus efectos, que le fueron revelados en carta por un conquistador que las había descubierto en 1568, al ser instruido acerca de su existencia por un muchacho aborigen, registrando su gran valor: «y preguntamos a ciertos Indios, que yuan con nosotros, para nuestro seruicio, que do tenían aquellos animales las piedras, y como sean nuestros enemigos, que no querrían que supiésemos sus secretos, dixeron que ellos no sabian nada de aquellas piedras, hasta que un muchacho que alli yua, de edad de diez á doze años, viendo que

(1072) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 64.

(1073) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 153.

(1074) Cunninghame Graham, op. cit., *pág.* 245.

(1075) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo IV, *pág.* 698.

desseauamos saber aquello, nos mostró el secreto del negocio, y nos mostró do tenía las piedras el animal que allí teníamos muerto: que estaban en cierta bolsilla particular, que tiene el mismo buche: que es do las yeruas que pacen las tornan a rumiar, quando están echados. Los Indios quisieran alli matar al mochacho, por el auiso que auia dado. Porque los Indios tienen aquellas piedras en mucho, y las ofrecen a sus Guacas ó Adoratorios, do tienen sus idolos: a los quales ofrecen las cosas más preciosas que pueden auer, y assi les ofrecen estas piedras, como cosa preciosa y de mucha estima: como ofrecen oro, y plata, y joyas preciosas, y animales y niños» [1076].

12 Los **talismanes de piedra bezar** fueron tempranamente incorporados en superticiones de pretendidas curaciones en la corte española. El Emperador Carlos V lo señaló en su testamento: «y que otra pedrezuela de dos quilates… que era de bezuar, mandó su majestad dar a Guillermo su barbero, que estaba malo con sospecha de peste» [1077]. El doctor Laguna, en las anotaciones que hizo sobre Dioscórides afirma que la piedra llamada en arábigo *bezahar*, quiere decir contra tósigo: «la cual celebran por admirable, contra todo género de veneno, contra las mordeduras de fieras emponzoñadas, y finalmente contra la pestilencia» [1078]. Monardes ya hace referencia a la piedra bezar de origen peruano: «la piedra Bezaar de nuestras Indias haze maravillosos efectos, que de las que me han traydo he gastado la mayor parte…» [1079].

13 En Venezuela se utilizaron ampliamente, tanto las importadas del Perú, como las extraídas de algunos mamíferos autóctonos. Tempranamente, en 1579 se hacía referencia a ellas en los Llanos de la Jurisdicción de El Tocuyo: «De algunos de dichos venados, se sacan piedras del buche que llaman **bezares** y que tienen entre los españoles por contra-yerba ponzoñosa y picaduras de víbora» [1080]. También era el caso de las provistas de venados bermejos en el valle de Cúcuta en posesiones y estancias de vecinos de las ciudades de Pamplona y San Cristóbal: «donde también se cría grande abundancia de venados bermejos, en quien se hallan algunas finas piedras bezares, por las muchas culebras que los pican y reparo que tienen de fino díctamo, que es lo principal de que se engendra la piedra bezar» [1081]. También se utilizaban en el siglo XVIII en el oriente del país, como lo testimonia el misionero Caulín al referirse a los venados autóctonos: «En algunos se encuentra la piedra, que llaman Bexar, que hecha polvos, y bebidos en agua tibia, tienen virtud antipasmódica, según se ha experimentado en este País; y también para cordiales» [1082].

14 Al culminar la Venezuela Hispánica todavía se utilizaban las **piedras bezares**, lo mismo que otros productos medicinales importados, de larga tradición en la cultura clásica. Así, en la Botica Real de Caracas, había surtimiento de **testículos de castor**, cuyas virtudes terapéuticas fueron descritas en la obra de Dioscórides: «tienen sus compañones virtud contra las venenosas serpientes, hazen estornudar, y siruen para infinitas cosas…», probablemente venían de comarcas danubianas del reino de Austria [1083]. También se surtían de **cantáridas**, insecto coleóptero disecado, que debía ser suministrado con especial cuidado, a pesar de sus propiedades afrodisiacas y diuréticas: «las quales aun que deshazen admirablemente la piedra, y purgan por la orina el agua de los hydropicos, todavía beuidas en gran quantidad, hazen orinar sangre, corro en los riñones y la vexiga, y engendran otros grauisimos accidentes… De mas d'esto, tienen tanta efficacia en prouocar á luxuria estos animalejos, que algunos por el demasiado uso dellos, vinieron á desainarse: y a morir

(1076) Monardes, op. cit., *págs.* 73 v., 74. Transcribe carta que le dirigió Pedro de Osma y de Xaray Zejo, fechada en Lima, 26 diciembre 1568. Le adjuntaba además tres piedras bezares.

(1077) Agustín García Simón, op. cit., *pág.* 66.

(1078) Dioscórides, op. cit., *pág.* 543.

(1079) Monardes, op. cit., *pág.* 112.

(1080) Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo***. Año de 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 155.

(1081) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 194. En nota explicativa de Demetrio Ramos se señala que en aquellos tiempos del siglo XVII creían que estas concreciones renales se originaban por el doble concurso de las picaduras de las culebras –que infiltraban en el animal su veneno– y la defensa que hallaban en lamer el jugo lechoso de las vejiguillas del euforbio arbustivo llamado *díctamo*, de efecto purgante y purificador, con lo que creían contribuía a una concentración de efecto rápido.

(1082) Caulín, op. cit., tomo I, *págs.* 78-79.

(1083) Todos estos artículos están mencionados en ***Gaceta de Caracas***, miércoles 29 diciembre 1819, núm. 283, vol. VII, en *Relación de las drogas medicinales para el surtimiento de la botica Real que va a ponerse en planta en Caracas*. Orden del Superintendente Josef Duarte, Caracas, 14 diciembre 1819. La mención a compañones de castor en Dioscórides, op. cit., *pág.* 138.

como hombres…» (1084). Tampoco faltaba el **espíritu de cuerno de ciervo**, remedio que venía de la antigüedad griega, según lo afirmaba Dioscórides: «beuidas dos cucharadas de la ceniza del cuerno del Ciervo lauada, son utiles contra la disentería, restañan la sangre del pecho, siruen á la ictericia y á las flaquezas d'estomago» (1085). El misionero jesuita Felipe Salvador Gilij señala con toda precisión su empleo medicinal: «No es conocido de los salvajes, pero es muy celebrado entre los pobladores españoles el siguiente contraveneno: el cuerno del ciervo, que bien calcinado se usa en las mordeduras de serpientes. Se toma un trocito de este cuerno, se aproxima a la herida, e inmediatamente se pega a ella. No me parece que se una a ella demasiado tenazmente. Pero si no se quita, dura mucho tiempo. Su efecto es admirable, y no he visto a nadie morir curado de esta manera» (1086).

15 El hallazgo de la rica fauna americana proporcionó a los médicos españoles, particularmente andaluces, cantidad de remedios para males. Entre ellos destacaban colmillos y cálculos de diversas especies de **caimanes**, especialmente de **baba** [*Caiman crocodilus*], **Caimán de la costa** [*Crocodilus acutus*], **caimán del Orinoco** [*Crocodilus intermedius*] y, en menor grado los **caimanes enanos** *o* **babillas** [*Paleosuchus trigonatus*] y [*Paleosuchus palpebrosus*], que fueron rápidamente incorporados a la farmacopea española, como lo notició el médico sevillano Nicolás Monardes: «Traen de las tierras del Nombre de Dios, y Cartagena, y de otras partes de Tierra Firme, unas piedras, que son puros guijarros de río, o arroyo: las quales se hallan en gran cantidad, en los buches de los caymanes, que llaman lagartos, que son unos animales muy grandes, que abitan en tierra y en la mar, de do van a tierra, y sacan sus hijos como las tortugas… Estas piedras guardan los Indios y los Españoles para los que tienen quartanas…» (1087). Las cuartanas eran calenturas de origen palúdico, que se repetían de cuatro en cuatro días.

16 El empleo de estos **cálculos del caimán** se introdujo muy tempranamente en las curaciones en terreno de los conquistadores europeos: «Dicen algunos que digiere las piedras, porque las come, y es verdad, pues yo he visto en el estómago de algunos, que me ha tocado matar junto al mar, varios guijarros. Despide un olor como de almizcle, la piel de su axila tiene mal olor y es como ocurre a nosotros donde están las sierpes, que manifiestan calor. Por eso dicen que el estómago suyo hecho polvo y bebido con vino u otra cosa, rompe las piedras de la vejiga» (1088).

17 En el país se le agregaban otros usos medicinales a **la grasa o manteca del caimán**, como es referido por el misionero Gumilla, experto en la caza y utilización del caimán del Orinoco y de las babas, fruto de sus largas experiencias en los paisajes orinoquenses: «Y después de repetidas experiencias hallé con toda evidencia que la manteca o grasa del caimán limpia totalmente el estómago, sin dejar en él tierra alguna». Ello era particularmente útil para sanar a los indígenas otomacos en sus dolencias ocasionadas por su costumbre de comer tierra o geofagia. La sagacidad del misionero le lleva, asimismo, a dar noticias acerca del valor del colmillo del caimán como talismán: «Antiguamente arrojaban al río las cabezas de los caimanes que enlazaban; pero de pocos años a esta parte es su mayor ganancia, porque venden los colmillos a muy buen precio y se buscan con ansia para enviarlos a personas de estimación, que los reciben y agradecen como un apreciable y rico regalo, a causa de haberse descubierto en la provincia de Caracas ser dichos colmillos un gran contraveneno». Esta moda en el avance del poder talismánico del colmillo

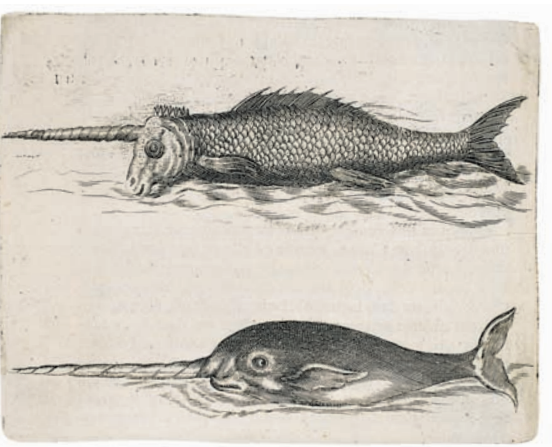
(1084) Comentario de Laguna en Dioscórides, op. cit., *pág.* 581.

(1085) Dioscórides, op. cit., *pág.* 154.

(1086) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 87.

(1087) Monardes`, op. cit., *págs.* 81 v., 82.

(1088) Cey, op. cit., *pág.* 151.



LÁM. 211 Unicornio, narval, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* **188**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 212 Cachicamo y castor, *Gazzetiere Americano II*, 1763, vol. I, *pág.* **72*a***, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 213 Museo de Barquisimeto, antiguo hospital, estado Lara.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

del caimán se habría originado probablemente en la década de 1730, puesto que a comienzos de la década de 1740 ya estaba consolidada en la sensibilidad venezolana: «Por lo cual y por lo que han experimentado ya, el que no carga un colmillo de caimán engastado en oro o plata y apretado con una cadenilla a uno de los brazos, se pone en los dedos una o dos sortijas hechas de los mismos colmillos contra las hierbas venenosas, que los negros esclavos suelen usar unos contra otros, y no pocas veces contra sus amos»[1089].

18 Años más tarde otro misionero jesuita, el padre Gilij, señala la continuidad de la moda mostrando su escepticismo: «El colmillo de caimán se dice que es un contraveneno potentísimo. Yo no lo sé por experiencia. Pero sé que teniéndolo en gran estima los habitantes españoles y negros, no hacen ningún caso de él los orinoquenses, excepto la costumbre de llevar algunos de estos dientes enhebrados a guisa de collar. Entre los habitantes españoles y negros, ¿quién hay que esté sin ellos o que no lleve al menos uno atado al brazo, colgado del rosario o de otra manera? Se cree que llevándolo encima es un antídoto contra todo veneno»[1090]. La sensibilidad popular y demanda del objeto explica que incluso se manifieste su artesanía en la Venezuela profunda: «Se tienen en mucha estima sus dientes, y son de maravillosa grandeza. Los cazadores, como en señal de valor, los cuelgan no menos del cuello de sus niños, que del suyo propio. Algunos españoles más curiosos de Ciudad Real hacen con ellos estatuitas o flores, que podrían gustar hasta en nuestro país, y se parecen mucho al marfil. Según lo que todos dicen constantemente, estos dientes son uno de los mejores contravenenos llevándolos encima»[1091].

19 La sensibilidad práctica del sacerdote Caulín le hace rechazar lo alexifármaco del **colmillo del caimán**, aunque proporciona noticias inéditas acerca de otros usos medicinales, aprovechando experiencias de médicos caraqueños: «Algunos, y entre ellos el R. P. Gumilla dicen, que los colmillos del Caimán tiene virtud contra veneno, pero á mí no me consta del buen efecto de esta experiencia; sí me aseguran, que ha sido varias veces practicada, y no hallo cosa cierta en la virtud alexifarmaca, que le atribuye la general noticia. La que tengo por mas cierta, es la que me dio Don Diego Reyes, vecino de Caracas, y de general inteligencia de la medicina. Y fue, que al dicho colmillo, y al príapo del Caimán aplicado en cantidad de doce granos de qualquiera de ellos, ó seis de cada uno, les halló virtud antipasmodica, repitiendo su toma en las ocasiones, que pida la necesidad. El mismo me aseguró, que la hiel, destilada una gota por los lacrimales, destruye las cataratas, y nubes con su virtud antiobtalmica. Al principio causa ardor con su acrimonia; pero á breve rato pausa enteramente la dolencia. La grasa del Caimán aplicada tibia al dolor, y sordera de los oidos, tiene virtud desobstruente; y lo mismo hace en las venas meseraicas del bazo; por lo qual se administra á los que comen tierra, dándoles una cucharada con alguna agua emoliente tibia, como la de malva, pira, ó uledos, y otras»[1092].

20 Lo cierto es que el colmillo del caimán siguió siendo muy utilizado en la farmacopea popular venezolana, lo que se puede demostrar con lo acontecido en la Exposición Nacional de Venezuela realizada en Caracas en 1883: «No son menos grandes las propiedades medicinales que el pueblo atribuye a los colmillos de caimán… La creencia debe ser muy general, puesto que el gran número de estos dientes presentados en la Exposición encontró rapidísima salida»[1093]. Igual persistencia decimonónica se mantuvo en el caso de la grasa del caimán, lo que es relatado

(1089) Gumilla, op. cit., *pág.* 426.

(1090) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 87.

(1091) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 101.

(1092) Caulín, op. cit., tomo I, *págs.* 83-84.

(1093) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 308. Cita a Pompa.

a finales del siglo por Leontine Perignon de Roncajolo: «La grasa de estos animales tienen fama de ser eficaz en el tratamiento de dolores reumáticos» (1094). También se le atribuían virtudes medicinales al **cuero de mato** [*Tupinambis nigropunctatus*], lo que había sido referido en su larga tradición indígena por Jerónimo Pompa en su *Colección de medicamentos indígenas y sus aplicaciones*, en 1868, y reiterado por Ernst en 1883: «Había en la Exposición muchos cueros de **mato**: esta abundancia se explica por la idea que se tiene generalmente en el país de que ellos tengan la especialidad de curar el reumatismo, los dolores de los riñones y otras dolencias humanas…» (1095).

21 Especial significación se daba en España, desde el descubrimiento de América, al empleo medicinal del **cachicamo sabanero**, **capachi** *o* **armadillo** [*Dasypus sabanicola*] y a otros **cachicamos montañeros**, empleándose su cola, como lo refiere en su obra clásica el médico sevillano Monardes: «Traen asimismo de Tierra Firme, un huesso que es dela cola de un animal estraño, que está todo encubertado de con chicas, hasta los pies, como un cauallo, que está encuberrado de armas: por do le llaman, el Armadillo, […] Tiene la virtud solo en el hueso de la cola, el qual hecho polvos subtiles, y tomando dellos tanto como una cabeza de alfilel gordo, hecho una pelotica: y metíendolo en el oydo, auiendo dolor en el, lo quita marauillosamente. Y ansimismo, si ay zumbido, con alguna sordedad haze grande efecto» (1096). A su vez, en las tierras orientales venezolanas, Caulín proporciona otras indicaciones: «La concha molida en polvo, y tomada una dragma en agua tibia, tiene virtud diaforetica, y hace arrojar por la traspiración los humores gruesos, y viscosos» (1097). Esta práctica continúa en medios rurales.

22 En medios locales se utilizaban también para diversas dolencias los **huesos de mapurite** [*Conepatus semistriatus*], manteniendo su aplicabilidad en la medicina popular hasta finales del siglo XIX: «Los huesos de mapurite los considera el pueblo como remedio **sumamente eficaz** en las enfermedades en que convenga exitar la transpiración» (1098).

23 Tanto en círculos crípticos europeos como en el país se utilizaban con especial sensibilidad las **uñas de la Gran Bestia**, que correspondían a las de **danta** [*Tapirus terrestris*]. El misionero Gumilla hace referencia a ello: «y éstas son las uñas afamadas y tan apreciables, que vulgarmente se llaman las uñas de la gran bestia, por haberse experimentado admirables contra la gota coral, tomando de sus polvos, y colgando una de aquellas uñas al cuello del doliente» (1099). En cambio, el misionero Caulín se muestra escéptico al respecto, mostrando una especial sensibilidad ante las piedras bezares: «en las manos tiene quatro uñas, y en los pies tres; y es voz comun, que estas uñas tienen virtud antiepiléptica, ó contra gota coral, de lo qual no tengo experiencia; y creeré, que esta virtud la tenga una piedra, que se encuentra en los hígados de algunos de ellos, según la cuidadosa solicitud, con que las buscan por estos Países, y la comun fama de esta virtud experimentada» (1100).

24 No fueron aceptadas en la sensibilidad popular venezolana las negaciones acerca de los poderes medicinales de las **uñas de la Gran Bestia**, exhibiéndose numerosas **uñas de danta** en la Exposición de 1883 provenientes de Barcelona, Portuguesa, alto Orinoco, Guárico y Trujillo. El sabio Adolfo Ernst se explayó al respecto: «Las **uñas de danta** son artículo tan solicitado que de las muchas que había en la Exposición, ni una sola quedó para el Museo Nacional. La razón se puede ver en el libro de Pompa, artículo **Danta**, donde se refiere a la creencia vulgar

(1094) L. Perignon de Roncajolo, op. cit., *pág.* 114.

(1095) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 299. Cita a Pompa.

(1096) Monardes, op. cit., *pág.* 81 v.

(1097) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 81.

(1098) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 308.

(1099) Gumilla, op. cit., *pág.* 211.

(1100) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 75.

(aunque no como tal) de que la uña o casco de este cuadrúpedo raspado y puesta la raspadura en medio vaso ó menos de vino blanco, ó en otro vehículo apropiado, sirve para curar la epilepsia o mal de corazón. Algunos que padecen de este terrible mal, la llevan colgada al cuello en pedazos» (1101).

(1101) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 308-309.

25 En el imaginario del empleo de productos curiosos se evidenció en la Venezuela Hispánica la utilización de **huevos con concreciones de iguana** [*Iguana iguana*], llegando incluso a círculos eclesiásticos, como lo evidenció el misionero Caulín: «En algunos se encuentra una piedra del tamaño de un pequeño huevo de Paba, color blanco, ceniciento, y compuesto de unas capas como la cebolla. Hecha polvos, y tomada en agua tibia es eficacísimo remedio para los que adolecen de la orina, y congélos de piedra. Con ella me aseguró Don Diego Joseph de Reyes, que hizo arrojar dos piedras al Señor Deán de Caracas Don Geronymo de Rada, y lo mismo á otros que padecían de la misma dolencia, y dolores de hijada» (1102).

26 Asimismo, encuentra efectos iguales con la aplicación de **cálculos de morrocoy** [*Geochelone carbonaria*] y [*Geochelone denticulata*]: «Y esta misma virtud se encuentra tambien en la piedra del Morrocói, que es también blanca, y de mas fuerte consistencia» (1103). A estos productos raros también agregaba otros provenientes del **manatí** [*Trichechus inunguis*] y [*Trichechus manatus*]: «Comida por algún tiempo la carne hace arrojar el humor galico: y la piedra que cría en la nuca, es de la consistencia del hueso ó marfil, y muy eficaz para restringir el fluxo de sangre» (1104).

(1102) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 84.

(1103) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 84.

(1104) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 88.

27 De uso frecuente fueron **otolitos *o* huesos auriculares** de varias especies de peces, que se recogían en paisajes acuáticos marítimos y del sistema fluvial del Orinoco. Fue el caso relevante de las **piedras de curbinata** extraídas del citado pez del género *Plagioscion*, como lo señalaba en la Orinoquia el misionero Gumilla: «La curbinata es pescado mediano, el mayor llega a dos libras, y abunda mucho en el río Orinoco. Es de gusto suave y especial; pero por lo que grandemente se aprecia es por las dos piedras que cría en la cabeza del tamaño de dos almendras sin cáscara… Estas que llaman piedras de curbinata se buscan y se compran a cualquier precio por la singular virtud que tienen contra la retención de la orina» (1105).

(1105) Gumilla, op. cit., *pág.* 228.

28 Este empleo talismático de las piedras de curbinata ha continuado teniendo expresión hasta el presente. Con toda objetividad se refería a sus auténticas limitaciones en 1883 el sabio Adolfo Ernst, refutando incluso al tratadista Jerónimo Pompa: «Había en varias secciones de la Exposición muestras de lo que se llama **piedras de curbina**, ó sea los otolitos ó huesos auriculares, de varias especies de peces. Los del Zulia provienen sin duda de *Pogonia chromis*, los del Guárico de la curbina de los ríos de aquella región, que es la *Sciaena amazonica*. Se atribuye á estos cuerpos gran fuerza medicinal». Pompa dice «La piedra reducida á polvos, y tomados en pequeñas dosis en cocimientos de raíz de espárrago ó de peregil, cura el mal de orina. Si en tal caso hubiere mejora, esta será debida sin duda al espárrago ó al peregil, que son bastante diuréticos; pero el polvo de piedra de curbina está demás» (1106). Su uso talismático se extendió incluso a islas de las Antillas Británicas, conociéndose como *Lucky stones,* piedras para la buena suerte de fortuna, porque en una de las superficies laterales de estos otolitos lleva una impresión natural que se parece remotamente a una letra L.

(1106) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 318.

29 Aún más críptica fue la utilización de **cangrejos** de apartadas islas venezolanas, señalándose muy tempranamente su empleo medicinal por el médico andaluz Monardes en su clásico tratado: «Un gentil hombre que vino de Tierra Firme me certificó, que auiendo tenido unas calenturas continuas en aquella tierra, se uino hazer ethico, y le aconsejaron se fuese a unos isleños, que están entre Puerto Rico y la Margarita, porque ay en ellos gran cantidad de Cangrejos, que son los mejores del mundo, porque se mantienen de los huevos de las palomas que van allí a desouar, y de los palominicos chicos que nacen: y que no comía otra cosa sino aquellos Cangrejos cozidos, y sanó muy bien: aunque auia comido mucha carne de papagayos para aquel efecto, y no le auía aprouechado, como hizieron los Cangrejos» [1107].

30 El empleo del **cangrejo**, como medicamento contra las mordeduras de perro rabioso y otras dolencias, ya había sido transmitido por Dioscórides y comentado ampliamente por el médico real Laguna, quien daba luces sobre su significación astral con el signo zodiacal Cáncer: «El cangrejo es animal pequeño y ridículo, empero tiene muy gran virtud para extirpar enfermedades grauissimas, y conservar la salud humana: pordonde no nos deuemos maravillar, si entre los doze signos le vemos colocado en el cielo» [1108]. En el caso venezolano la sensibilidad hacia una curación cierta de calenturas palúdicas por cangrejos conduce al encuentro de lo maravilloso insular, mezclado con exquisitez gastronómica, al imbricar crustáceos alimentados de huevos y pichones de aves marinas con los aires salutíferos de los archipiélagos de Las Aves, Los Roques e islas La Tortuga, Blanquilla y otras.

31 En la sensibilidad popular ha sido continuo el uso medicinal de **untos**, **aceites**, **grasas** *y* **mantecas**, no sólo de sebo en rama y aceite de patas de ganado, sino también manteca de puerco, puma, cachicamo, caimán y otras especies. Ello es testimoniado en la Exposición de 1883, haciéndose mención a sus frecuentes adulteraciones y/o falsificaciones: «La manteca de **león** y de **cachicamo** son curiosidades que sólo gozan de fama especial en la materia médica del pueblo: recuerdos del tiempo cuando todas las especies de grasas animales las había en las boticas, sin faltar ni siquiera la humana; aunque generalmente el boticario llenaba los diferentes potes del mismo barril de manteca de puerco de su trastienda» [1109]. Con ello se continuaba con una larga tradición de la farmacopea clásica europea en el empleo de **grasas**, **sebos**, **enjundias** *y* **untos** diversos para combatir múltiples enfermedades. En la obra de Dioscórides se proporcionan todo tipo de noticias acerca de las calidades medicinales de todo tipo de grasa y la experticia en su extracción. En especial, de la vaca y el toro, del asno, del puerco, de la cabra y el cabrón, de la oveja, del tejón, del oso, del ciervo, de la gallina y del ganso [1110].

32 En la Venezuela profunda se dio también mucha atención a las virtudes medicinales del pez fluvial orinoquense denominado **cajaro** [*Phractocephalus hemioliopterus*]: «la manteca tiene fama de ser un remedio eficaz contra los dolores reumáticos: es de color gris y sin olor particular» [1111]. Bien conocidos son los empleos medicinales del aceite extraído del pez espada, cazón, tonina y cuna, estableciéndose prácticas centenarias en las modalidades de su extracción.

33 En la farmacopea occidental se mantuvieron ancestralmente creencias en valores medicinales de diversas especies de **tortugas**. Una de ellas, la curación de leprosos con sangre de tortuga marina, seguramente **tortuga verde** [*Chelonia Mydas*], fue observada en el tercer viaje de Colón, que

(1107) Monardes, op. cit., *págs.* 105 v., 106.

(1108) Dioscórides, op. cit., *pág.* 129.

(1109) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 303.

(1110) Dioscórides, op. cit., *págs.* 167-171.

(1111) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 306.

condujo al Encuentro en Paria, en su recalada en la isla de Buenavista en el archipiélago portugués de Cabo Verde. A su vez, en el territorio continental que hoy corresponde a Venezuela los aborígenes orinoquenses utilizaban desde la prehistoria en sus curaciones diversos productos provenientes de tortugas fluviales: de la **tortuga arrau** [*Podocnemis expansa*], conocida por los aborígenes maipures como **Arráu**, por las etnias cabres como **Edda**, por los indígenas caribes a los machos como **Apada guaima** y a las hembras **Guorára** y por los indígenas tamanacos como **Peye**; de la **tortuga terecay** [*Podocnemis unifilis*], denominada **Terecáia** por los indígenas caribes e **Ipirí** por los aborígenes cabres; **galápagos** [*Podocnemis vogli*] denominados por los indígenas cumanagotos y palenques como **Curámi** y la **tortuga cabezona** [*Podocnemis dumeriliana*], además de varias otras especies (1112). Sus bondades medicinales llevaron a diversas etnias al aprovechamiento de otras especies fluviales y lacustres en el Zulia y de los morrocoyes en gran parte del territorio.

(1112) Ver Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 87.

34 Fue sumamente importante desde la prehistoria la explotación medicinal y alimenticia del **aceite de tortuga arrau**, «de que usan en comida y unturas» (1113). Rápidamente fue empleado por los conquistadores españoles, lo que se referencia en 1532 cuando se remiten de un vecino de Cubagua a su padre, residente en Sevilla, «una botija de aceite de tortuga muy bueno» (1114). Durante el período de la Venezuela Hispánica y hasta finales del siglo XIX en el sector septentrional del alto Orinoco, desde los raudales de Atures y Maipures hasta la desembocadura del Apure en el Orinoco, específicamente desde Atures hasta Cabruta, se observaban durante semanas al año un poblamiento intermitente de pescadores y recolectores de **tortuga arrau** y de sus huevos. Durante el período de más bajas aguas del Orinoco, cuando se decubren las playas e islas arenosas, adonde venían las tortugas a desovar, se desencadenaban importantes movimientos de indígenas y comerciantes criollos para aprovechar este recurso.

(1113) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 86.

(1114) Carta de Francisco de Lerma a su padre. Nueva Cádiz de Cubagua, 25 junio 1532, reproducida en Otte, *Nueva Cádiz*, op. cit., *pág.* 528.

35 Ello daba lugar a un poblamiento efímero durante tres a cuatro semanas a partir de finales de marzo o comienzos de abril en tres lugares simultáneamente: Cucuruparu o Boca de la Tortuga, Encaramada o Boca de Cabuyare y Pararuma un poco más abajo de Carichana. Era sólo en esa época cuando se comunicaban los indígenas del alto Orinoco con comerciantes de Angostura e indígenas y mestizos de otros lugares (1115). En cada uno de estos tres sitios, emplazados en playas arenosas, se formaban campamentos de alrededor de trescientas personas donde convivían en rancherías provisorias de palmas, durante las tres semanas, indígenas recolectores, y elaboradores de manteca de tortuga, comerciantes y misioneros, sitios de encuentro donde se intercambiarían, entre otros temas, experiencias medicinales.

(1115) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo III, *págs.* 274-277.

36 En estos campamentos los indígenas elaboraban **la manteca de tortuga** *o* **aceite de tortuga**, lo que ha sido descrito por varios misioneros, destacando los testimonios del jesuita José Gumilla: «…todas las naciones y pueblos de los países comarcanas, y aun de los distantes, concurren al Orinoco con sus familias a lograr la que llamo **cosecha de tortugas**, porque no sólo se sustentan los meses que dura, sino también llevan abundante provisión de tortugas secas a la lumbre, e inmensa cantidad de canastos de huevos tostados al calor del fuego; pero lo que principalísimamente atrae a las naciones es el logro del aceite que sacan de los huevos de las tortugas en cantidad excesiva, para *untarse todo el año dos veces al día*, y para vender a otras naciones más remotas, que no pueden, o que por temor no quieren, bajar al río Orinoco» (1116).

(1116) Gumilla, op. cit., *págs.* 229-230.

37 El método de extracción del aceite de tortuga se mantuvo durante todo el período estudiado. Lo describió con precisión Gumilla, fruto de su larga residencia entre los aborígenes orinoquenses: «Lavan las mismas canoas en que navegan, las sacan a la playa, echan en ellas cántaros de agua, y luego van lavando canastos de huevos de tortuga, hasta que no les queda pegado ni un grano de arena; y limpios, los van echando en las canoas, dentro de las cuales están los muchachos pisándolos, del mismo modo que acá se pisan los racimos de uvas para extraer el mosto. Ya que las canoas están suficientemente cargadas, se dejan descubiertas al batidero del sol; toman calor las canoas, el agua y los huevos que se han batido en ellas y a poco rato se sobreagua un licor muy sutil y muy claro, que es lo oleaginoso de los huevos… Mientras el calor del sol va elevando aquel aceite sutil, ponen las mujeres cada una su cazuela grande al fuego. Los indios con conchas sutiles y muy al propósito, van extrayendo el aceite de la superficie del batido de las canoas y transportándolo a la cazuelas; en ellas, a la fuerza del fuego, hierve y se purifica; y si con las conchas tomaron algo de los huevos batidos, queda aquella parte grasa frita en el fondo de las cazuelas; lo cual hecho, van llenando gran número de vasijas, que para ello traen prevenidas, de aquel aceite bellísimo y puro, mucho más claro que el aceite de oliva» (1117). Un bello grabado de Liberio de Niccolo Garrini, que acompaña el tomo primero de la *Saggio di Storia Americana* de Felipe Salvador Gilij, muestra con todo detalle este método ancestral. Este procedimiento continuó algo simplificado durante siglos, lo que fue observado en 1885 por el viajero colombiano Modesto Garcés (1118).

(1117) Gumilla, op. cit., *pág.* 233. Ver también Gilij, op. cit., tomo I, *págs.* 111-112.

(1118) Modesto Garcés, ***Un viaje a Venezuela***, en Gabriel Giraldo Jaramillo, *Viajeros colombianos en Venezuela*, Imprenta Nacional, Bogotá, 1954, *pág.* 110.

38 La gran insensibilidad experimentada por pescadores y recolectores de la **tortuga arrau** y del **terecay** se experimentó desde los siglos coloniales, lo que llevó al misionero jesuita Gilij a calificarla en frases draconianas: «Da a veces compasión ver lo mal que son tratadas y que se aprecien en nada por aquellos bárbaros. En tiempo de la puesta de huevos, cuando toda la playa está llena de tortugas, una vez tomadas las que quieren, a otras les dan la vuelta, por bárbaro juego, y patas arriba, inhábiles comúnmente para volverse, las dejan para presa de los tigres y de los pájaros voraces» (1119).

(1119) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 106.

(1120) Michelena, *Expl. 1867*, op. cit., *pág.* 280.

39 La extracción se fue acrecentando en las últimas décadas del siglo XIX, por lo que se elevan testimonios para su conservación «cuánta tortuga se necesitará anualmente para tanta destrucción, y cuánta más para que continúe reproduciéndose» (1120). Se continuaba con la exportación de la **manteca de tortuga**, aunque hay pocos indicios públicos de ello, salvo cifras menores señaladas en 1849-1850. La gran potencialidad del mercado interno y externo explica que en 1874 se elaboraran 5.290 damesanas de **aceite de tortuga** en los diversos campamentos orinoquenses (1121). Esta cantidad nos permite vislumbrar la gran destrucción de huevos, puesto que las citadas damesanas equivalen a 68.770 litros de aceite de tortuga. Esta explotación desmedida ocasionó una gran disminución de la especie, lo que es planteado por Ernst en 1883: «Hoy las cosas han cambiado: la cantidad de manteca que se prepara es menor, sea porque la necesidad del artículo es menos grande, ó porque el número de tortugas ha disminuído» (1122). Ya estaba desencadenado el desenlace negativo ecológico por la insensibilidad colectiva. En 1910 H. J. Mozans escribe, en su obra *Up the Orinoco and down the Magdalena*, no haberlas visto apenas.

(1121) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Guayana*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1876, *pág.* 241.

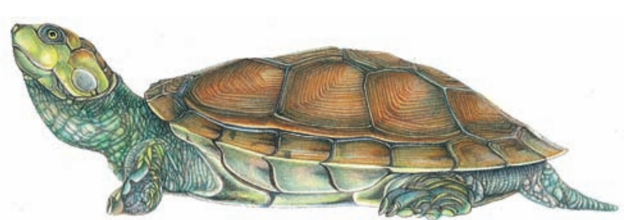
(1122) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 305.

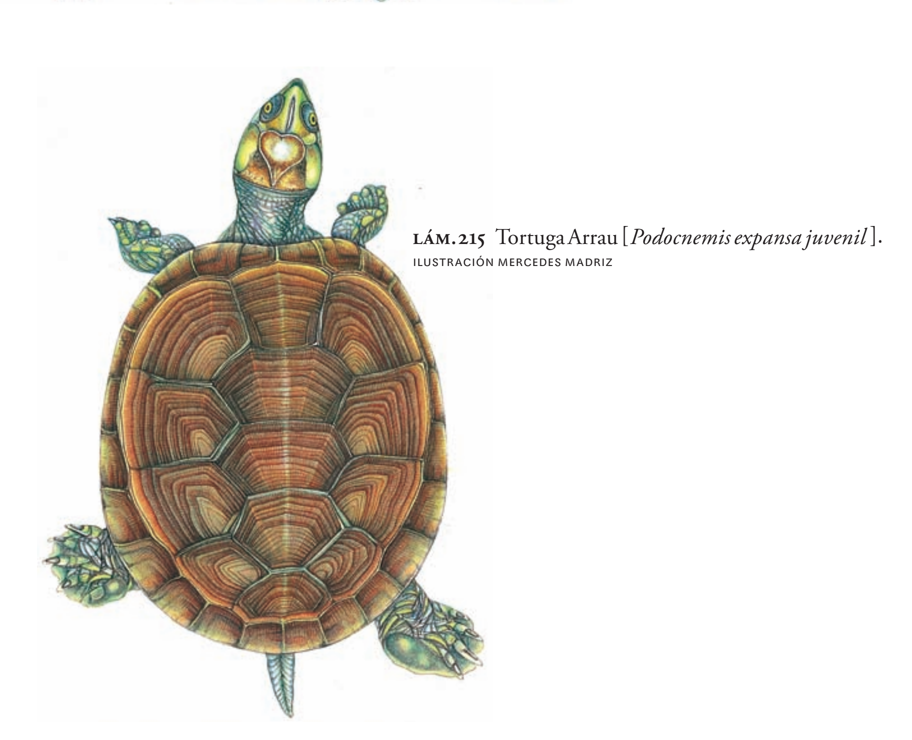
40 En la territorialidad de la geohistoria de la sensibilidad en Venezuela se ha marcado el pánico ante el poder invisible de los venenos. Los conquista-



LÁM. 214 Extracción del aceite de tortuga, F.S.Gilij, *Saggio di Storia Americana (Ensayo de Historia Americana)*, Liberio de Niccolo Garrini, 1780, tomo I, *s/n*, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES







LÁM. 215 Tortuga Arrau [*Podocnemis expansa juvenil*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

dores europeos del siglo XVI venían inmersos en esta temática, que había alcanzado en el Renacimiento crueles expresividades, manteniéndose en el caso de los Borgia, como de innumerables príncipes y cortesanos, el empleo mortífero del polvo verde de la **cantárida**, **cantarella**, o el polvo blanco del **arsénico** (1123). Este temor ante los venenos debió ser una de las causas principales que había llevado al médico real y pontificio Andrés de Laguna a ilustrar en 1555 un ejemplar único para Felipe II del manual clásico de Dioscórides, cuyo título no deja ninguna duda: *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*. Esta obra concluye en el apartado intitulado *Libro sexto de Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de los venenos mortíferos, y de las fieras que arrojan de si ponzoña, traducido de lengua griega en la vulgar castellana, & ilustrado con sucintas annotaciones, por el doctor Andrés de Laguna, médico de Julio III. Pont. Max*. Hondas prevenciones debieron tener sus lectores con las exactas referencias a la facultad y fuerza de más de un centenar de venenos que los podían dañar, tranquilizándose algo sólo con las referencias a remedios saludables contra ellos. Todo ello para «preseruar desde el principio al hombre, para que no tome jamás veneno: ó para que no le offenda, si alguna vez le dieren a traycion, ó por yerro: y en socorrer á los que su fuerza tiene ya derribados: diremos primeramente del modo preseruatiuo, el qual tuuieron los ancianos por muy dificil, á causa que los que quieren dar secretamente veneno, de tal suerte le preparan y tiemplan, que á qualquier hombre engañarán, por mas experto que sea: visto que despojan de su natural amargor á los venenos mortíferos, mezclándoles cosas dulces: y les quitan su hidiondez con cosas aromáticas y odoriferas. Mezclandolos también con aquellas medicinas, que suelen darse para conseruar la salud, principalmente en los conualecientes…» (1124).

(1123) Iván Cloulas, *Los Borgia. Fama e infamia en el Renacimiento*, Ediciones Vergara, Barcelona, 2003, *pág.* 271. Para el autor en dicha época, en 1504, el arte de la fabricación de venenos no estaba perfeccionado: las mezclas reunían sustancias venenosas que, habiendo sido maceradas largamente o puestas en ebullición, perdían en la mayoría de los casos sus propiedades nocivas. Ello no excluye que los Borgia emplearan los citados polvos.

(1124) Dioscórides, op. cit., *pág.* 569.

41 Varios de estos venenos clásicos en la cultura mediterránea, lo mismo que sus contravenenos, fueron empleados en diferentes ocasiones en altos círculos gubernamentales y sociales durante el período de la Venezuela Hispánica, como se desprende de noticias transmitidas por cronistas y medios judiciales. La territorialidad de su prevención llega a casos, donde se mezcla con lo insólito. Fue lo acontecido en la expedición a los Llanos, de Jorge Hohermut, conocido como Jorge de Spira, donde pereció en 1535 el genovés Mateo de Negrón, que era su maestresala, importante función como criado principal que asistía a la mesa del gobernador, presentando y distribuyendo en ella la comida y haciendo la **salva**, es decir, probando y gustando lo que se servía a la mesa, para precaverle de veneno (1125). Resulta maravilloso encontrar vigente en estos parajes desconocidos de las sabanas tropicales de América Meridional, a pesar de las penurias de la expedición, el ceremonial renacentista de las cortes europeas conducido por un criado italiano que sabía servir con la solemnidad y el fausto que requería el gobernador alemán.

(1125) La mención a la muerte de Mateo de Negrón el 30 de junio de 1535 en Eduardo Arcila Farias, *El primer libro de la Hacienda Pública*, op. cit., *pág.* 377. Debió llevar adminículos de valor, puesto que el morir abintestato sus bienes vendidos en almoneda, al fiado, valieron 224 pesos de buen oro, lo que contrasta con exiguas cantidades dejadas por otros miembros de la expedición, los cuales también fallecieron sin testar.

42 Desde la prehistoria han quedado tradiciones en diversas etnias indígenas del empleo mortífero del veneno contenido en el jugo de la **yuca amarga** [*Manihot esculenta* CRANTZ], denominado **yare**. Su ingestión en situaciones de hambruna o apremio alimenticio producía la muerte, como se evidenció en varias ocasiones en la Guerra de la Emancipación.

43 De gran significación ha sido el empleo de flechas envenenadas con el jugo de la planta denominada **curare** *o* **mavacure** [*Strychnos guianensis* AUBL.], para actividades guerreras y de caza, por indígenas piaroas, sálivas y de otras etnias del alto Orinoco. El geógrafo prusiano Alejandro de Humboldt logró observar la preparación del veneno en La Esmeralda,

a la llegada de indígenas que regresaban de una excursión que habían efectuado al este, más allá del río Padamo, para recoger la liana que da el **curare *o* mavacure**. Luego del retorno, un indígena anciano y práctico en este quehacer, preparaba este veneno con plantas frescamente recogidas. La pulcritud y sapiencia del indígena es testimoniada con objetividad: «Era el químico del lugar. Encontramos en su casa grandes calderos de barro destinados a la cocción de jugos vegetales, vasos menos profundos que favorecen la evaporación por la superficie que presentan, hojas de plátano envueltas en forma de cucurucho, que sirven para filtrar líquidos más o menos cargados de sustancias esponjosas. Reinaban el mayor orden y la mayor limpieza de esta cabaña que había sido transformada en laboratorio de química. El indio que debía instruirnos era conocido en la misión con el nombre de amo del curare» (1126). En verdad, el término debería haber sido **el amo del mavacure**, puesto que ésta era la denominación que se daba en aquella época al citado bejuco, tanto en La Esmeralda, como en Javita y selvas del Pimichín.

44 El práctico indígena concluía la elaboración del veneno con una singular mezcla: «El más concentrado de los jugos del mavacure no es bastante espeso para adherirse a las flechas. No es más, por lo tanto, para dar cuerpo al veneno por lo que se vierte en la infusión concentrada otro jugo vegetal, extremadamente viscoso y extraído de un árbol de largas hojas, llamado Kiracaguero» (1127). Los resultados y virtudes del veneno fueron descritos con cierto sarcasmo por el astuto **amo del mavacure**: «Yo sé, decía, que los blancos tienen el secreto de fabricar jabón y ese polvo negro que tiene el defecto de hacer ruido y de espantar a los animales si se les amarra. El curare que nosotros preparamos de padres a hijos, es superior a todo lo que vosotros sabéis hacer allá abajo (al otro lado de los mares). Es el jugo de una hierba que mata bajito (sin que se sepa de dónde ha venido el golpe)» (1128).

45 Por su importancia para la cacería indispensable en la manutención de los aborígenes, los misioneros del Orinoco y del Amazonas no se oponían a su elaboración y empleo en flechas. Su comercialización daba lugar a tráficos sumamente importantes entre las etnias del alto Orinoco: «Se vende el curare en unos frutos de Crescencia, pero como su preparación está en manos de un pequeño número de familias y la cantidad de veneno adherida a cada flecha es infinitamente pequeña, el curare de primera calidad, el de la Esmeralda y el de Mandavaca, se vende a un precio sumamente elevado» (1129). También se utilizaba el **curare de raíz**, aunque era menos apreciado que el **curare de bejuco**. Los tráficos de diversos tipos de veneno se mantuvieron por los indígenas no reducidos durante largos años. En 1655 el gobernador de Nueva Barcelona, Pedro de Brizuela, informaba de elaboraciones de venenos por los indígenas tamusas, cumanagotos, tesermas, guaiqueríes y de otras etnias, prestando atención a la introducción en los indígenas cores, caribes y cuacas de modalidades de uso de los venenos: «Y aunque antiguamente no usaban en las armas de beneno, oy lo usan a causa de la comunicación y confianza que tienen con los cumanagotos, con que se an hecho hermanos en armas y mezclándose por casamiento…» (1130).

46 Eran sofisticadas las modalidades de envenenamiento de las flechas utilizadas en las luchas intertribales y contra los conquistadores europeos. Desde el primer contacto en el período del Encuentro los españoles observan que los indígenas van resguardados en sus incursiones de combate, andando ataviados de arcos, tablachinas y flechas envenenadas

(1126) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *págs.* 293, 295.

(1127) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 295.

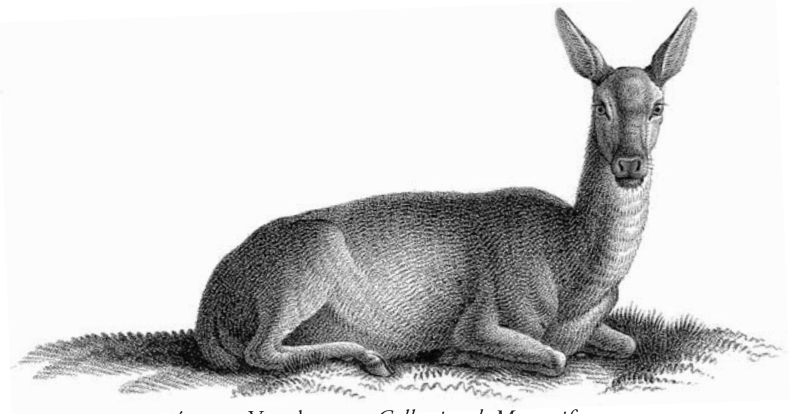
(1128) Palabras del *amo del mavacure* tomadas por Humboldt, op. cit., tomo IV, *pág.* 293.

(1129) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 296.

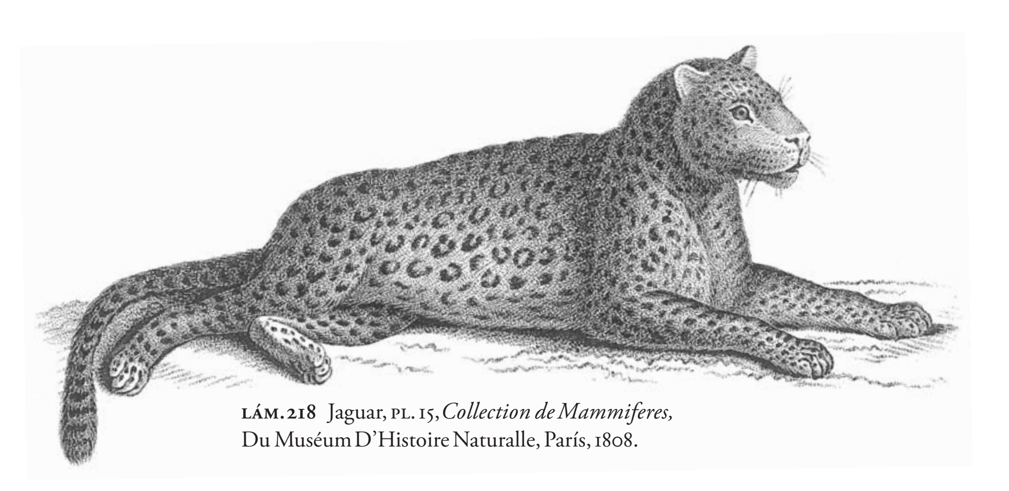
(1130) Informe de Pedro de Brizuela, Cumaná, 8 septiembre 1655, op. cit., *págs.* 418, 423.



LÁM. 216 Manzanillo [*Hippomane Mancinella*]
Herbarium del Museo de Ciencias Naturales de Chicago.



LÁM. 217 Venado, PL. 37, *Collection de Mammiferes,*
Du Muséum D'Histoire Naturalle, París, 1808.



LÁM. 218 Jaguar, PL. 15, *Collection de Mammiferes,*
Du Muséum D'Histoire Naturalle, París, 1808.

con hierba «muy a punto» (1131). Fernández de Oviedo señala el complejo empleo de hierbas ponzoñosas con otros productos venenosos al hacer referencia a la muerte en pocas horas de un miembro flechado de la expedición en 1536 de Diego Dortal en el trayecto de San Miguel de Neverí al pueblo de Guamba, junto a otros casos en los cuales los conquistadores flechados fallecían de **«rabia»** a los tres días del enflechamiento. Los flechadores indígenas de la costa oriental utilizaban como materia prima para sus venenos el **manzanillo de playa** [*Hippomane mancinella*]: «Y es que donde hay aquellos manzanillos, [...] aquel es el principal material donde esta hierba se funda, con el qual se mezclan otras muchas ponzoñas, assi como alacranes, vívoras, hormigas grandes de los encordios, de quien se dirá adelante, y de aquellas culebras verdes que se cuelgan de los árboles, [...] Ponen assimesmo en esta malvada hierba aquella agua marina, ques una cosa á manera de bexiga ó bamboya morada, que anda sobre las aguas de la mar, é ciertas arañas, é algunos zumos de hierbas é rayces que mezclan, é cierto género de abispas: que cada cosa dellas es muy bastante para dar la muerte. Y destas cosas y otras hacen aquella mixtura, con que untan sus flechas aquestos indios: é donde carescen de algunas cosas destas, suplen su malicia poniendo en su lugar otras tan malas ó peores, de que ya ellos tienen larga experiencia. É cuando acaece que algund herido desta hierba escapa, es por dieta é mucha diligencia de le chupar la herida: é socórrenle con ventosas é otras medecinas entre los chripstianos, é por la mayor parte está la salud del herido en ser la flecha untada de dias é estar muerta la hierba, ó enflaquecida la maldad é fuerca della por ser añeja, ó por le faltar algunos materiales, ó mejor diciendo, por querer Dios que viva el que está herido» (1132). ▬

(1131) Bartolomé de Las Casas, *Historia de Indias*, op. cit., tomo I, *pág.* 536, refiere que los indígenas parianos «andan muy ataviados de arcos, flechas y tablachinas, y las flechas traen casi todos con hierba».

(1132) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo V, *pág.* 250.

47 En las costas occidentales venezolanas también se utilizaba el veneno del **manzanillo**, aunque de manera más directa: «Los indios de Tierra Firme, infectan la punta de las flechas con la leche de la corteza de este árbol, y quien es herido con éstas, aunque no sea mortal, se le corrompe y pudre mucho la llaga y dura mucho para sanar, y muchos mueren si la herida está en lugar nervoso o es profunda, por la mucha materia que segrega, como sucede en la garganta, tobillo, manos o lugares similares. Así mismo emplean los indios la fruta en la composición del veneno que hacen para las flechas; el fruto es mortal a quien comiese mucho o poco, si no se remediase con aceite y salmuera, procurando por el vómito y por debajo sacarlo del cuerpo y con cosas refrescantes, da gran nublamiento en la cabeza, inflamando todo el cuerpo ardentísimamente por donde pasa, con grandísimos vómitos» (1133). ▬

(1133) Cey, op. cit., *pág.* 40.

48 En 1578 en la *Relación geográfica de Caracas* se proporcionan notas reveladoras acerca del peligro para los conquistadores españoles de las flechas envenenadas con las mixturas encabezadas por el **manzanillo**: «untan las flechas con hierba malísima con la que han muerto muchos españoles. Hácenla de una fruta que llaman manzanilla, que son como manzanas pequeñas, amarillas, que huelen bien. La hierba que es sólo desta manzanilla, no es muy mala aunque algunos con ella mueren, pudre la carne y hace otros daños. Esta manzanilla suelen confeccionarla con víboras, sapos y arañas, metido todo esto en una tinajuela y allí se mueren. De eso y sangre de costumbre de mujer, y de otras cosas ponzoñosas las hace una vieja que dicen que de por hacer esta hierba fallece pronto» (1134). ▬

(1134) Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas***, 1578, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 125.

49 En el oriente del país, en la Nueva Andalucía, era alta la sensibilidad hispánica del terror ante las flechas indígenas envenenadas: «Las flechas, de que usan en la Guerra, suelen las mas Naciones herbolarlas con un

veneno mortifero, que hace incurable la herida, si con brevedad no cortan la parte lesa. Este, y otros venenos, de que se valen muchos de los Indios homicidas, y malévolos, lo confeccionan de sangre menstrual, yerbas nocivas, y animalejos ponzoñosos; y de éste usaron antiguamente en los ataques, que tenian de los Españoles Conquistadores, de quienes murieron muchos, por haber sido heridos de flechas envenenadas; y el que, por ser corto el daño, escapaba de la herida (que fue raro) pasaba el resto de la vida con muchos dolores, y trabajos»[1135].

50 En la territorialidad de litorales e *hinterland* inmediato se mantuvo el empleo de la **púa de la raya** [*Potamotrygon hystrix*] como veneno efectivo, encabezando flechas y estacas. Este pez es peligroso por las púas que presenta en la cola, habiendo sido utilizadas por los indígenas guajiros para tender celadas, como se registra en una fecha tan tardía como 1874: «Sin más novedad que haber encontrado en Güincúa, donde nos detuvimos a tomar agua, muchas rayas sembradas a flor de tierra, alrededor de la casimba y debajo de los árboles que nos ofrecían su sombra a orillas de la quebrada; pero advertidos casualmente en oportunidad, nadie cayó en la celada»[1136]. En la Exposición de 1883 se señalaba que «los indios emplean las púas de rayas como puntas de flechas. Entre las muchas muestras en la Exposición había varias de un decímetro de largo y de 10 *á* 20 barbillas apicales»[1137].

51 Fue recurrente en etnias indígenas, aun en las reducidas en misiones, el empleo de yerbas venenosas, por lo que se señalan en los confesionarios intensas interrogaciones acerca de su uso. Ello se observa en el *Confessionario en lengua mosca o chibcha* de 1606, atribuido al padre José Dadey: «¿Auéis dado algunas yerbas venenosas a alguien para matarlo o deseastes hacerlo?»[1138]. En el mismo documento se observan preocupaciones acerca del uso de yerbas en la sensibilidad marital: «¿Auéis dado a vuestro marido alguna yerba para que auorresca y oluide alguna muger o áueis deseado hacerlo?», temática de una sensibilidad recurrente que continúa en el frecuente auxilio en casos de infidelidad de hierbateros hasta el presente, a pesar de sus escasos resultados…

52 En 1723 los requerimientos confesionales acerca del uso de venenos son sumamente específicos en un confesionario en lengua cumanagota, fruto de la experiencia del fray Diego de Tapia. Las preguntas son directas, como se observa en algunas de ellas: ¿Quantos hombres has muerto?; ¿Lo mataste con veneno?; ¿Cómo lo mataste? Los fleché; ¿Le has dado a otro veneno, para que padezca y muera?; Morirá despacio, o morirán despacio; ¿Tú sabes la contra del veneno?[1139]. En este marco de prohibiciones eclesiásticas y judiciales continuó el empleo de venenos, como se observa en Nirgua en 1718 en el envenenamiento de una esposa y en 1735 en Turmero, en un juicio a un indígena de Cagua por haber envenenado con yerbas a una persona[1140].

(1135) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 146.

(1136) Rafael E. Benítez, ***Recuerdo de mis viajes a la Guajira y noticias recogidas de paso. Caracas, 1º de julio de 1874***, reproducido en las *págs.* 25-40 en folleto de Marco Aurelio Vila, *La Guajira en 1874*, Publicaciones de la Universidad Nacional del Zulia, 1957, *pág.* 29. Ver también Codazzi, op. cit., *pág.* 257, quien afirma que los guajiros en 1840 usaban flechas: «Estas las usan envenenadas y la mayor parte de ellas con la púa formada del hueso que la raya tiene en la cola; el veneno es tan mortífero, que de los que llegan a ser heridos pocos se salvan, y el mayor número muere en horribles contorsiones y dolores agudísimos».

(1137) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 319.

(1138) ***Cathecismo en la lengua mosca o chipcha y confessionario 1606***, atribuido al padre José Dadey s.j. en *Catecismos católicos de Venezuela*, op. cit., tomo I, *pág.* 231.

(1139) Fray Diego de Tapia. ***Confessonario más lato en lengua cumanagota***, Madrid, 1723, en *Catecismos católicos de Venezuela*, op. cit., tomo III, *págs.* 73-76.

(1140) Antonio José González Antías, *El proceso penal en la administración de Justicia en Venezuela. 1700-1821*, (Casos de homicidios y heridas), Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 2003, *págs.* 165-166.

XXX.

El sentir de las sales

Percepciones marítimas y fluviales de pescas y salazones

El variado embarbascar

Acomodos en la sensibilidad alimentaria en la abstinencia cuaresmal: dispensas y animales acuáticos

Sal terrestre
Sal terrestre de Quíbor
Sal vegetal
Cupana
Chivi de Javita
Palmera chiquichiqui
Sales lacustres
Salinas marabinas
Sal marina
Blanquísima *y* óptima sal
Urcas salineras
Lisas saladas
Sal de Araya a los Países Bajos
Castillo de Santiago de Arroyo de Araya
Salazones cumanesas
Peces fluviales
Palo borracho
Barbasco amarillo
Barbasco de raíz
Barbasco blanco
Embarbascar
Pesca con cuna
Pesca con barbasco
Bula de la Santa Cruzada
Bula de carne
Sacas extraordinarias para Semana Santa y ayuno cuaresmal
Manatí
Caimán *y* babillas en la demanda cuaresmal

Galápagos llaneros
Tortugas arrau del Orinoco
Morrocoyes
Iguanas
Cachicamos
Cuspa
Dantas
Lapa común
Lapa andina
Váquiros
Chigüire salado



LÁM. 219 Salina natural en la península de Paraguaná.
FOTOGRAFÍA KARL WEIDMANN



LÁM. 221 Margarita, Cubagua, Coche y península de Araya señalada como *Puerto del rey* con fuerte y territorio salino, 1620, colección particular.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 220 Peces, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Chez Ainout Leers, Charles César Rochefort, Róterdam, 1658, *pág.* **173**.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 Sales terrestres, vegetales, lacustres y marítimas han suplido las necesidades humanas desde tiempos prehispánicos. El sentir cultural fue variado ante diferentes tipos de sal. En los paisajes andinos y centro-orientales dominaba el gusto por la **sal terrestre**, elaborada en forma de panelas por diversas etnias indígenas. El método fue observado a mediados del siglo XVI por el conquistador florentino Cey en las sabanas al sur de Quíbor: «La sal se tiene en grandísima estima, entre los indios y los cristianos, que allí se trae del mar, pero no alcanza ni para medio día. Los indios la fabrican muy artificial, en aquellos llanos que distan de aquí 5 leguas que llaman llanos de Quíbor, y la hacen de una tierra superficial, salitrosa, cociéndola y colocándola con agua, hasta que se cuaja en ciertas vasijas, como veréis al margen, poniéndolas sobre tres piedras en lugar de trébedes, dándole fuego por debajo; la cuelan con agua de lluvia en aquella tierra, después la cuecen, poniéndole un poco de aquella tierra hecha polvo y hacen así ciertos panes de la suerte que veréis al margen; son del color de la tierra, veteados de blanco y negro, duros como piedras y lo hacen pequeños y grandes y los venden, a cambio de maíz, a indios y cristianos. Es sal que amarga un poco, fea a la vista, pero para salar cualquier clase de carne es perfecta, y salándola bien la deja roja como carmesí» (1141). Los indígenas cámagos traficaban durante la segunda mitad del siglo XVI esta sal que ellos producían en las salinas de Quíbor hasta los tenderos de la ciudad de El Tocuyo (1142). Desde los primeros años de la fundación de El Tocuyo los conquistadores aprovecharon en forma intensa el trabajo de los indígenas salineros de Quíbor, encomendándoselos en 1546 a Andrés de Villalón, estando además testimoniado que otros vecinos los utilizaban: «muchos vezinos desta cibdad tienen yndios les dan a ellos sal y los vezinos lo rrescatan tan bien de los mesmos yndios llevando rrescates que les contenten…» (1143). ▬

2 En 1579 se mantenía la plena vigencia de la manufacturación indígena de la **sal terrestre de Quíbor**, siendo aceptada también por españoles y criollos tocuyanos: «…a 5 leguas de esta ciudad hay un pedazo de tierra salada que será como de una legua, de la cual los indios cogen y destilan en ollas y de la lejía que sacan de ella, llenan ollas y la cuecen tres días con sus noches sin apagar la candela de debajo, que es de madera recia. Y recogiéndose en el dicho tiempo, cuaja un pan de color de tierra con el cual los naturales se han sustentado de sal, y los españoles la comen a falta (de otra) y salan con ella la carne, y hazen mejor cocina que con la sal de mar» (1144). ▬

3 Los conquistadores al penetrar tierra adentro recurrían a esta **sal terrestre**, lo que se señalaba, entre otros casos, en la nueva sensibilidad del sentir de esta sal, lo que lleva a un conquistador de la hueste de Nicolás de Federmann a sufrir castigo en una entrada hacia Acarigua: «y porque un Alonso de Maldonado por necesidad que había de sal rescató ciertos panecitos de sal que no se acuerda lo que decían que había dado por ello le mandó dar y dio el dicho Alcalde Bartolomé Zarco 100 azotes…» (1145). A su vez, en la expedición de Felipe de Hutten se reconocen en 1542 en los paisajes al sur del río Opia importantes tráficos de sal terrestre, seguramente proveniente de las tierras altas de Cundinamarca, realizados por indígenas guaypíes (1146). La elaboración de la sal terrestre fue disminuyendo desde la segunda mitad del siglo XVI en el *hinterland* del territorio conquistado, por ir perdiendo importancia al consolidarse nuevos tráficos de sal marina, cuyo sentir era más grato para los nuevos pobla-dores. Sin embargo, ello subsistió en la Venezuela profunda. ▬

(1141) Cey, op. cit., *pág.* 61.

(1142) Nieves Avellán de Tamayo, *El Tocuyo*, op. cit., *pág.* 509. Proporciona esta referencia según se menciona en el Juicio de Residencia del gobernador Alonso Bernáldez.

(1143) Declaración de Juan de Cisneros. El Tocuyo, 7 febrero 1554, en *Juicios de Residencia en la Provincia de Venezuela. II. Juan Pérez de Tolosa y Juan de Villegas,* Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1980, *pág.* 405.

(1144) Juan Cataño, *Descripción de la ciudad del Tocuyo*. 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 157.

(1145) Declaración de Gonzalo de Segura. Coro, 3 julio 1538, en *Juicios de Residencia de los Welser*, op. cit., *pág.* 94.

(1146) Declaración de Cristóbal de Aguirre. Coro, 10 junio 1543, en *Juicios de Residencia de los Welser*, op. cit., *pág.* 494.

4 Los indígenas de tierra adentro, en las sabanas llaneras, utilizaban intensamente la **sal vegetal**, lo que es señalado a mediados del siglo XVI: «Sufren en estos llanos de falta de sal y la estiman mucho por no tenerla y estar el mar distante, la hacen artificial, de cenizas de palma y orina, amarguísima y deplorable» (1147). Su palatabilidad no era grata para españoles y criollos, por lo que su sentir quedó circunscrito a los sectores indígenas: «Y los naturales que no pueden alcanzar esta sal, queman enea y otras yerbas y la ceniza de ello la comen por sal» (1148). Ello es reiterado por fray Pedro Simón en 1627 en tierras llaneras de Portuguesa y Barinas: «No alcanzan estos indios sal, por estar lejos del mar, ni tener en toda su tierra salinas; y así, usan de quemar cogollos de palma, y haciendo lejías de aquella ceniza, las cuajan con fuego y se hace un modo de salitre blanco en panes de la forma de la vasija en que las cuajan, y les sirve de mala sal, porque es amarga y desabrida» (1149).

5 Diversas variantes de **sal vegetal**, mezclada con sales terrosas se mantuvieron en la sensibilidad indígena orinoquense aún en el siglo XIX, siendo los casos de las cenizas del bejuco **cupana** [*Paullinia Cupana* HBK] y de otras plantas: «En Maipures queman una conserva o alga que el Orinoco deja sobre las rocas vecinas cuando, después de las grandes crecientes entra de nuevo en su cauce. En Javita se fabrica la sal por la incineración del **spadix** y de las frutas de la palmera seje o chimu» (1150). Esta última sal vegetal se denominaba **chivi de Javita** que «es una mezcla de sal de potasa y de soda, de cal cáustica y de muchas sales terrosas» (1151). Además, los indígenas de Río Negro sacaban sal del spadix de la **palmera chiquichiqui** [*Leopoldinia Piassaba* WALLACE].

6 Exquisita era la sensibilidad aborigen en el uso del **chivi de Javita**, lo que fue observado por Humboldt, acostumbrado a las formas delicadas en el uso de condimentos en los cenaderos prusianos: «Ellos disuelven algunas gotas en el agua, llenan de esta solución una hoja de heliconia plegada en forma de cornete y dejan caer como de la extremidad de un filtro algunas gotas sobre sus manjares» (1152).

7 Asimismo, fue importante el uso y tráfico de las **sales lacustres**. Fernández de Oviedo recogió los testimonios en 1532 del conquistador español Francisco Martín, transculturado en las costumbres aborígenes, acerca del tráfico indígena de sal lacustre del lago de Maracaibo con maíz de las tierras interiores, lo que captó a los tres meses de haber sido rescatado por aborígenes: «y estando sano, fueron allí unas canoas de la laguna, cargadas de sal, á rescatar, é le vieron allí, é conoscieron que era de los vecinos de la villa de Maracaybo: y él, aunque poco entendia, diciéndole ellos que era de Maracaybo, les dixo que se queria yr con ellos hácia su tierra y abaxar hácia el alaguna. Y ellos le dixeron que eran contentos de llevarle, y porque no lo entendiessen los indios de los ranchos, á media noche, estando los indios durmiendo, se echó á nado por el rio abaxo á aguardar allá las canoas desviado, é los indios de los ranchos, como lo echaron menos, lo anduvieron á buscar, y él los via desde donde estaba escondido. Los indios de las canoas que avian llevado la sal, como las ovieron descargado, se entraron en ellas é passando por donde Francisco Martín los aguardaba, le tomaron en una canoa: é desde á quatro dias llegaron á un pueblo de güeriqueris, que está armado sobre madera en el agua en unas ciénegas del mismo rio. É alli le tuvieron veynte y cinco ó treynta dias, hasta que vinieron alli otros indios de la tierra adentro en canoas por un rio abaxo á yendo mahiz á trueco de sal: é viendo alli este chripstiano, le compraron é dieron por él un águila de oro, que podia ser quince ó veynte pessos» (1153).

(1147) CEY, op. cit., *pág.* 78.

(1148) Juan CATAÑO, *Descripción de la ciudad del Tocuyo*. 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 157.

(1149) Fray Pedro SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* 119.

(1150) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 163.



LÁM. 222 Plano del fuerte holandés en la isla La Tortuga, dibujo en perspectiva aérea coloreado de azul y gris, 1654, *El continente de papel, Venezuela en el Archivo de Indias*, Federico Vegas, Wenceslao López, Nerio Neri Plazola, Ana Luisa Figueredo, Editorial Arte, Caracas, 1984, *pág.* 127.

(1151) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 163.

(1152) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 163.

(1153) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo VI, *págs.* 29-30. Ver AGUADO, op. cit., tomo II, *pág.* 83.

8 Años más tarde, en 1579, se dan noticias precisas de estos tráficos de sal lacustre, señalándose la importancia de las salinas marabinas: «Media legua desta ciudad están unas salinas donde se coge mucha sal; más adelante un cuarto de legua está otra donde ansimesmo se saca muy gran cantidad de sal; adelante tres leguas desta ciudad está una laguna que se llama la salina rica; ésta se seca muchos años, y el año que se seca se saca gran suma de sal, porque queda grande el altor de la sal y es gran trecho, y cuatro leguas desta ciudad está otra salina que se llama de los Saparas, donde se saca y se puede sacar gran suma de sal; hay otras salinetas, de que se podrá coger sal; aprovéchase la sal en la ciudad de Trujillo y la de Mérida; de sal de aquí, también todos los indios destos pueblos comarcanos á esta laguna se sustentan de sal aquí, y desta sal se provee esta ciudad á trueque de maíz y bizcocho y harinas que se trae de Mérida y Trujillo» (1154).

9 Dominó la sensibilidad del sentir de la **sal marina**, que fue reemplazando a la **sal terrestre** y a la **sal vegetal**. Ello fue testimoniado en el caso de El Tocuyo en 1579: «Y desde hace treinta años, se proveen estos pueblos de la tierra adentro, de sal marina de los puertos de Coro y Borburata» (1155). En el occidente su recolección tenía gran significación, lo mismo que la **sal lacustre**, para los indígenas guajiros, sirviéndoles de mercancía para transacciones con otras etnias que habitaban territorios interiores e incluso con contrabandistas holandeses. De gran significación fue el aprovechamiento, hasta comienzos del siglo XVI, por los indígenas caquetíos de los recursos salineros en el litoral noroccidental, que hoy corresponde a Falcón. Allí extraían sal de las salinas de la península de Paraguaná y otras cercanas a Coro, traficándolas e intercambiándolas con productos agrícolas del *hinterland* montañoso, como la sierra de San Luis y serranías de Buenavista y Churuguara. Llegaban los caquetíos corianos con sus tráficos hasta los caquetíos barquisimetanos, quienes hacían comercio salinero con los indígenas xaguas.

10 En el litoral caribe central se reconocían importantes extracciones de sal en las salinas litorales de Borburata y en las albuferas de Unare y Píritu. La fundación del puerto de Borburata se complementó con la continuación de la explotación de las salinas que efectuaban ancestralmente varias etnias indígenas, lo que se registra en 1548: «Hácese en este puerto mucha y muy buena sal de la mar, de que se sustentan los pueblos de la Valencia y Baraquicimeto, con todas sus estancias y naturales. Y aun por venir los Niruas (gente belicosa y alzada, muchos años ha) a coger sal de este puerto, ya con este (temor a) reencuentros sangrientos con ellos, no se va de los pueblos que hemos dicho a cogerla sin escolta de gente o en tiempos que se sabe de cierto no han de acudir los Niruas o Giraharas» (1156). Por su ubicación más aislada los holandeses explotaron clandestinamente las salinas de Píritu, en la desembocadura del río Unare, y ocuparon en 1630 la isla de La Tortuga, rica en sal, donde construyeron un fortín. Los españoles los expulsaron, aunque volvieron al año siguiente. Acciones bélicas de triunfos efímeros continuaron durante varios años, hasta que los holandeses no retornaron más. Durante ese período la Compañía Holandesa de las Indias Occidentales fundó una fortaleza prefabricada, traída de Holanda, en el río Unare, donde se mantuvieron por doce años. Entre 1637 *y* 1638 existió una pequeña colonia holandesa en la isla de Trinidad, probablemente dedicada también al comercio de la sal (1157).

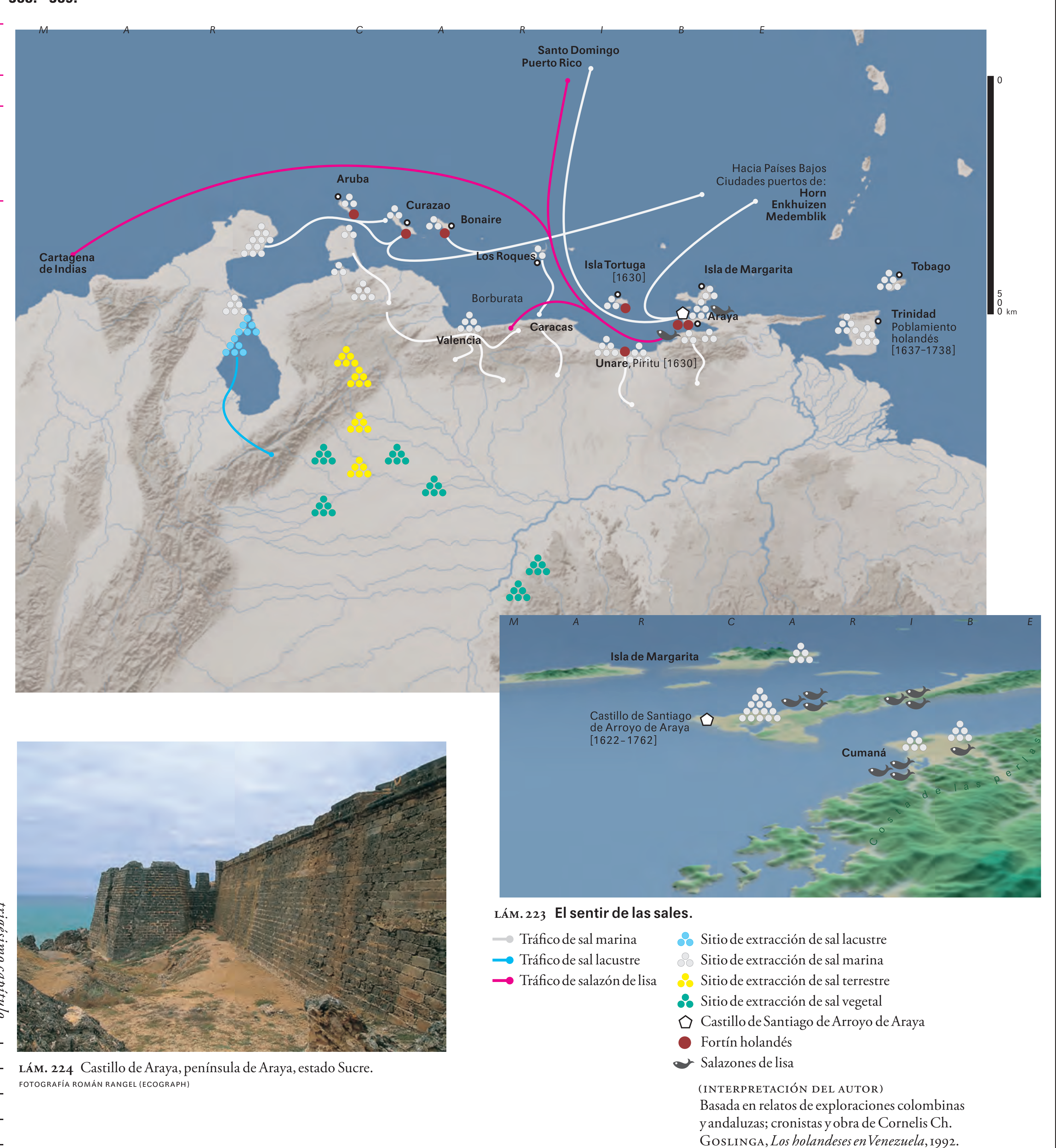
11 Aún más abundantes eran los recursos salineros en el litoral seco de la península de Araya, golfo de Cariaco e isla Margarita, sirviendo de base de apoyo para significativos poblamientos prehistóricos e históricos.

(1154) Rodrigo de ARGÜELLES y Gaspar de PÁRRAGA, ***Descripción de la ciudad de Nueva Zamora, su término y Laguna de Maracaybo***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **209**.

(1155) Juan CATAÑO, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo***. 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **157**.

(1156) Fray Pedro SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* **190**.

(1157) Cornelis Ch. GOSLINGA, *Los holandeses en Venezuela*, Asociación Holandesa de Venezuela, Caracas, 1992, *pág.* **9**.



LÁM. 223 **El sentir de las sales.**

- Tráfico de sal marina
- Tráfico de sal lacustre
- Tráfico de salazón de lisa
- Sitio de extracción de sal lacustre
- Sitio de extracción de sal marina
- Sitio de extracción de sal terrestre
- Sitio de extracción de sal vegetal
- Castillo de Santiago de Arroyo de Araya
- Fortín holandés
- Salazones de lisa

(INTERPRETACIÓN DEL AUTOR)
Basada en relatos de exploraciones colombinas y andaluzas; cronistas y obra de Cornelis Ch. GOSLINGA, *Los holandeses en Venezuela*, 1992.

LÁM. 224 Castillo de Araya, península de Araya, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

Los indígenas guaiqueríes eran expertos buceadores que aprovechaban las salinas de Araya y pequeñas salinas locales, para la extracción de sal que utilizaban en la elaboración de pescado seco, que junto a la sal marina en bruto, les servían como mercancía de intercambio. Fueron tempranamente descubiertas por los españoles en la expedición de Pero Alonso Niño y Cristóbal Guerra en incursiones realizadas entre fines de 1499 y comienzos de 1500. Reconocen en este lapso las salinas de Haraia, hoy Araya, que han tenido una gran importancia en los tráficos prehispánicos e hispánicos. Este gran descubrimiento es explicitado con precisión: «En aquella playa de Paria hay una región llamada Haraia, que es notable por una nueva especie de salinas: pues agitado allí el mar por la fuerza de los vientos, empuja las aguas a una vasta planicie que hay allí junto, y saliendo el sol, cuando se tranquiliza el mar se coagulan en blanquísima y óptima sal…» (1158).

12 Este recurso fue vital durante el período de la Venezuela Hispánica, puesto que la sal de Araya era recurso indispensable para las salazones de carne y pescado del oriente del país, teniendo importancia significativa para los cubagüenses que la exportaban a su isla y Antillas Mayores, como ulteriormente a los comerciantes de Cumaná. Además, en corto tiempo, entre 1572 *y* 1593, se convirtieron en un ámbito codiciado por rebeldes holandeses, quienes al perder por su guerra de independencia contra España el acceso a las salinas españolas de Cádiz y portuguesas de Setúbal, no poseían los suficientes recursos salineros para procesar quesos, mantequillas, arenques e industria textil tintorera. Esta explotación clandestina se incrementó en el temprano siglo xvii. En Araya llegaron a construir dos fortines e instalaciones para la extracción salinera, mientras que ingleses instalaron una planchada de madera. Cientos de urcas, embarcaciones grandes muy anchas, servían para este tráfico clandestino entre los puertos holandeses y la península de Araya. Entre 1599 *y* 1604 entraron 456 urcas salineras y 37 urcas de rescate, con 10.507 hombres holandeses cargando sal; en el año 1600 hay referencia a la carga de 180.000 fanegas de sal por parte de los holandeses (1159).

13 Es admirable constatar que la sal de Araya constituyó entre finales del siglo xvi y comienzos del siglo xvii un producto vital para los Países Bajos, provincias de Holanda y Zelanda. Urcas salineras flamencas cruzaban periódicamente el océano Atlántico desde las ciudades de Hoorn, Enkhuizen, Medemblik y otros puertos, hasta las salinas de Araya. Ello se incrementó desde 1621 al fundarse la Compañía Holandesa de las Indias Occidentales, que incluyó el comercio de la sal de Araya entre sus objetivos fundamentales. La intensidad de este tráfico era enorme, constatándose que en noviembre de 1622 había más de cuarenta navíos en el golfo de Cariaco (1160). El gran historiador francés Pierre Chaunu refirió la gran significación universal de la exportación holandesa de esta sal de Araya: «Las inmensas salinas de Araya: una riqueza fabulosa y especialmente difícil de evaluar. La sal de Araya entra, a lo largo de los últimos años del siglo xvi, en el marco de la gran economía mundial. Su puesta en explotación está relacionda con las necesidades de la industria holandesa» (1161). Cautiva hoy que el sentir holandés de la sal de Araya haya tenido un auge tan repentino y corto, entre 1593 *y* 1622. Sus luces en la sensibilidad europea fueron tan cortas, que resultan paradójicas e impresionantes.

14 Ante esta situación los españoles deciden en 1622 la construcción del estratégico Castillo de Santiago de Arroyo de Araya para la defensa de

(1158) Mártir de Anglería, op. cit., *pág.* **86**.

(1159) Jesús Varela Marcos, *Las salinas de Araya y el origen de la Armada de Barlovento*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1980, *págs.* **73, 75**.

(1160) Goslinga, op. cit., *pág.* **9**.

(1161) Pierre Chaunu, *Sevilla y América siglos XVI y XVII*, Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla, 1983, *pág.* **96**.



LÁM. 225 «Planta y perspetiba del fuerte de Unare fabricado por los olandeses este año de 1633 para la carga y seguridad de su sal. Fue asaltado dicho fuerte por el governador de Cumaná, Benito Arias Montano, y le ganó degollándole la gente, día de la degollación de San Juan Bautista, 29 de agosto de 1633». En el castillo la bandera holandesa, por el ingeniero Juan Bautista Antonelli, 1633, *El continente de papel, Venezuela en el Archivo de Indias*, Federico Vegas, Wenceslao López, Nerio Neri Plazola, Ana Luisa Figueredo, Editorial Arte, Caracas, 1984, *pág.* **121**.

estas salinas, constituyéndose desde su culminación en 1637 en un geosímbolo del poder salinero español en el Caribe meridional. Logró su objetivo vital hasta 1648, fecha en que cesaron las incursiones holandesas al hacerse la paz con España. Sin embargo, la necesidad imperiosa del sentir de la sal caribeña fue una de las causas principales para que la Compañía Holandesa de las Indias Occidentales hubiera decidido la conquista de la isla de Curazao en 1634; años después las otras dos islas salineras de Bonaire y Aruba cayeron también en su poder. La geohistoria de la sensibilidad de la sal con los consiguientes reconocimientos de terreno e incursiones holandesas contribuyen a estas pérdidas territoriales. Son precisas las palabras de Pierre Chaunu al respecto: «De esta larga incrustación de los holandeses en la región de Araya algo subsiste… un hábito, un conocimiento de los lugares. Araya preparó, así, las implantaciones políticas ulteriores de Aruba, Curazao y Surinam, esas crueles espinas clavadas en el cuerpo de una Tierra Firme oriental que la Carrera no pudo anexionar del todo a España» [1162].

15 El Castillo de Santiago en Araya se mantuvo hasta 1762, a pesar de inundaciones, terremotos y falta de mantenimiento, ordenándose su voladura, aunque sólo quedó parcialmente destruido, correspondiendo en líneas generales a la situación en que se encuentra actualmente. Se espera por su reconstrucción y/o habilitamiento patrimonial nacional, por ser un geosímbolo de la primera y más importante fortaleza de las provincias que hoy constituyen Venezuela, ligado al sentir de la sal.

16 Fueron sumamente importantes las percepciones marítimas y fluviales de pesca y salazones. Desde finales de 1515 mercaderes y altos funcionarios de la ciudad de Santo Domingo en isla La Española y de los puertos de San Germán y Puerto Rico en isla San Juan, organizaron armadas al oriente venezolano, particularmente la península de Araya, para extraer sal y **lisas** [*Mugil incilis*]. Estos peces se preparaban y salaban por miembros de las tripulaciones en la misma Punta de Araya o a bordo de sus embarcaciones [1163]. En el año 1516 navegantes que regresaban a San Germán declaraban que traían 94.000 **lisas saladas** desde Araya. Años más tarde, entre 1518 *y* 1519, otros mercaderes de San Juan de Puerto Rico procesaron y extrajeron de Araya 80.914 kilogramos de **lisas saladas** [1164]. Ulteriormente, pescadores y empresarios cubagüenses iban a preparar **lisas saladas** en Araya para el abasto de Cubagua y su venta en las islas de La Española y San Juan de Puerto Rico [1165]. Ello fue reiterado por Fernández de Oviedo: «hay mucha abundancia de pescados buenos en Cubagua é aún se traen salados en cantidad á esta Isla Española en algunas carabelas» [1166].

17 La sensibilidad en el gusto de los peces cumaneses trascendió el ámbito caribeño, lo que fue percibido por el gran cronista castellano Francisco López de Gómara en su monumental *Historia General de las Indias*, impresa por vez primera en 1552, dedicando un capítulo al tema de la caza y la pesca de los cumaneses, explayándose en los métodos de estos indígenas: «Juntanse para pescar a ojeo muchos que sean grandes nadadores, y todos lo son por amor de esto y de las perlas; y a los tiempos de cada pescado, como de besugos en Vizcaya, o en Andalucía de atunes, entran en la mar, pónense en hila, nadan chiflan, apalean el agua, cercan los peces, enciérranlos como en jábega, y poco a poco los sacan a tierra, y en tanta cantidad, que espanta… Otra manera de pescar tienen extraña, empero segura y, como ellos dicen, caballerosa: van de noche en barcas con tizones y teas ardiendo; encandilan los peces, que abobados o ciegos

(1162) Chaunu, op. cit., *pág.* 98.

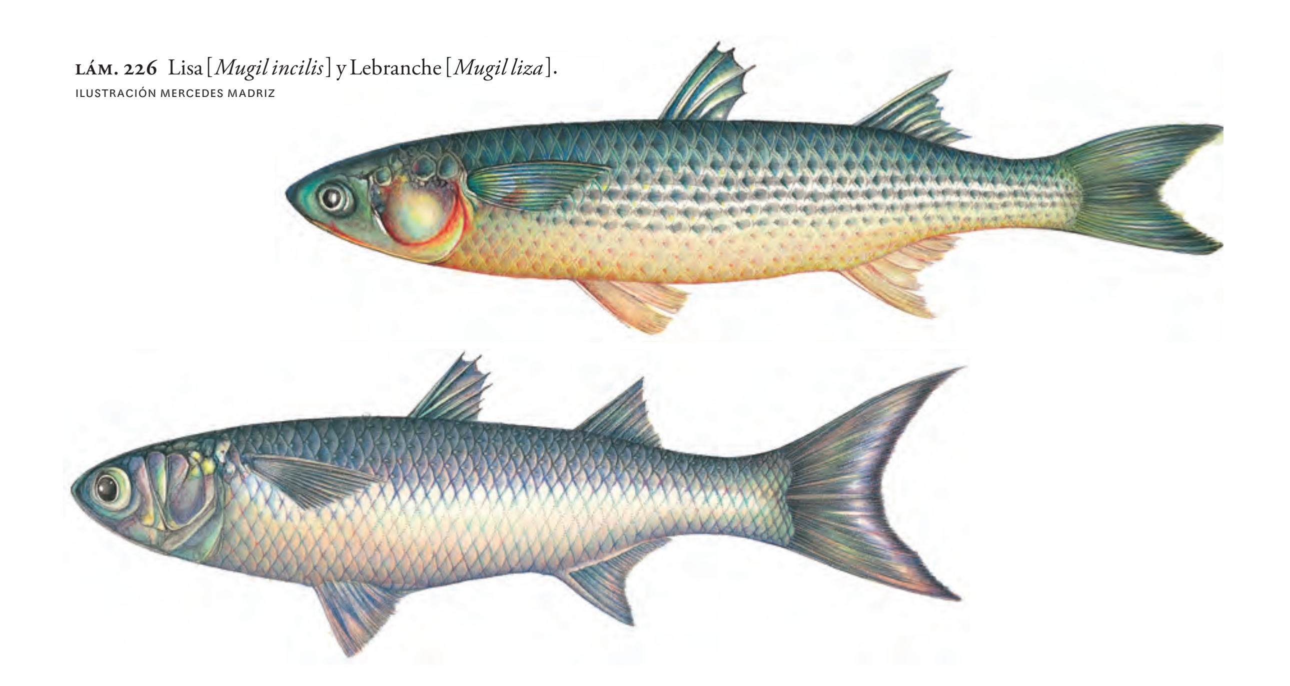
(1163) Otte, op. cit., *pág.* 129.

(1164) Cálculos de este autor basándose en Otte, op. cit., *págs.* 447-450.

(1165) Otte, op. cit., *pág.* 289.

(1166) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo IV, *pág.* 98.

LÁM. 226 Lisa [*Mugil incilis*] y Lebranche [*Mugil liza*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ





LÁM. 227 Pez carite, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, dibujo realizado en el barco durante la travesía hacia América, Real Jardín Botánico, Madrid.

de la vislumbre, se paran y vienen a las barcas y allí los flechan y arponan; todos los peces de esta pesca son muy grandes; sálanlos o desécanlos al sol, enteros o en tasajos; unos asan para que se conserven, y otros cuecen y amasan; adobándolos, en fin, por que no se corrompan, para vender entre año» (1167). Con la llegada de los conquistadores españoles se introdujeron nuevas artes pesqueras, en particular, las originadas en Andalucía y se incrementó la comercialización de los peces en salazón, en especial en los días de la Cuaresma.

18 Las referencias a la riqueza y variedad de los recursos pesqueros en el oriente del país son numerosas, destacando las que hizo Lope de las Varillas en 1569 a las pesquerías de Araya, durante la fundación de Nueva Córdoba o Cumaná por el gobernador Diego Fernández de Serpa: «Al cabo de algunos días, los pilotos y marineros pidieron sus salarios y licencias para irse, y consignóseles la paga en sal y pescado en las salinas de Araya, de lo que se alegraron por la ganancia que de ello se les seguía (en negociarlos luego) en Santo Domingo. El gobernador envió un capitán con doce soldados a las dichas salinas y pesquería, y a cuatro caciques con trescientos indios. Metiéronse en ocho días en los tres navíos, más de cuatro mil fanegas de sal y más de dos mil arrobas de pescado seco que en este tiempo con mucha facilidad se pescó, aparte de que del pescado fresco comían más de 350 personas que asistían a la carga de los dichos navíos…» (1168).

19 Numerosos criollos e indígenas residentes en Cumaná y pueblos inmediatos subsistían mediante las **salazones de pescado**, más abundantes en la temporada seca para proveer las necesidades del aumento del consumo durante la cuaresma. Entre 1584 *y* 1597 se exportan 77.717 kilogramos de pescado seco, siendo sus puntos de destino Caracas, Margarita, Santo Domingo, Puerto Rico y Cartagena (1169).

20 La buena acogida de los productos de las **salazones cumanesas** dio lugar al afianzamiento de empresarios que llegaron a comerciar con piratas y contrabandistas extranjeros. Un caso relevante de esta transgresión se ha documentado en el actuar durante las dos últimas décadas del siglo XVI del capitán naviero Lucas Fajardo, quien no sólo efectuaba comercio de cabotaje llevando grandes cantidades de pescado seco y sal a diversos puertos costeros y margariteños, lo mismo que a Puerto Rico, Santo Domingo y Cartagena, llegando allí a abastecer de este producto a las galeras reales. Sin embargo, su rancho cerca del río Bordones era sitio favorito de los vecinos de la región para su comercio con los piratas ingleses y holandeses. En 1595 Fajardo festejó allí a Walter Raleigh (1170).

21 La fuerza del sentir del pescado marítimo lleva a que su consumo se mantenga durante todo el período de la Venezuela Hispánica y el siglo XIX, lo mismo que su exportación a las Antillas Mayores. Incluso en 1815 se registra un envío de 149 barriles de pescado seco a Baltimore (1171). Entre 1835 *y* 1860 se exportan, a lo menos, 3.822.407 libras de pescado salado a diversos destinos, además de otros miles de libras de esta mercancía por valor de 87.999 pesos (1172).

22 No menos importantes para el consumo interno fueron los **peces fluviales**, tanto frescos como en salazones. Desconcertó a los europeos la abundancia de este recurso en los ríos del centro y sur del territorio, fijándose en las artes de la pesca indígena, a las cuales se agregaron pronto las de los españoles: «La pesquería la hacen en los ríos con cañas de pescar, con nasas; y con alguna red, a la que en lugar de plomos ponen piedras; y con arcos y flechas, estando el agua clara, y tanto en el mar como en los

(1167) Francisco López de Gómara, *Historia General de las Indias y vida de Hernán Cortés*, Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1991, *pág.* 123.

(1168) Lope de las Varillas, Relación. 1569, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 67.

(1169) *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, op. cit., tomo I, estudio preliminar de Enrique Otte, *pág.* XXXII.

(1170) *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, op. cit., tomo I, estudio preliminar de Enrique Otte, *págs.* XLVIII, XLIX.

(1171) Tomás Carrillo Batalla, *Proyecto cuentas nacionales de Venezuela, 1800-1830. Soportes Estadísticos*, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1999, tomo II, *pág.* 102.

(1172) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 461-495.

ríos. También tienen ciertas hierbas con que los intoxican, cuando es en los ríos. Cuando tienen anzuelos pescan con ellos y con la cuerda y la caña, lo que han aprendido de nosotros» (1173).

23 Los indígenas utilizaban técnicas para pescar usando una maceración de las plantas denominadas **barbascos**, pertenecientes a las familias de las leguminosas, teofrastáceas y poligonáceas, con las cuales drogaban los peces para capturarlos. En especial, se empleaba el **palo borracho** *o* **barbasco amarillo** [*Piscidia Erythrina* L.], el **barbasco** [*Jacquinia revoluta* JACQ.] y [*Jacquinia mucronulata* BLAKE], el **barbasco de raíz** [*Tephrosia toxicaria* SW.], el **barbasco blanco** [*Derris amazonica*] y otras varias plantas que se utilizaban en la pesca (1174). El **embarbascar** es una técnica de pesca que se ha transmitido de los indígenas y que continuó muy en uso durante los siglos coloniales y siglos XIX *y* XX, manteniéndose hasta el presente en la Venezuela profunda.

24 En el siglo XVII persistía en el centro-oriente del país, lo que se registraba en 1655 entre los ríos Unare y Güere: «Para las pesquerías en los ríos ora sean corrientes, o represados, cojen mucha cantidad de la raíz de un arbol que llaman barbasco, y en el agua lo laban trayéndolo de una parte a otras; y si es charco ondable y ancho, válense de balsas hasta que el pez, fatigado del tufo que da la raíz, se emborracha y se sobreaga, o biene a tierra» (1175). En el siglo XVIII el misionero Gumilla señala la gran importancia que tienen los métodos de captura de peces con el empleo de **cuna**, probablemente **barbasco de raíz**, y otros tipos de barbasco: «La otra raíz con que pescan a este mismo modo se llama barbasco, y es del mismo color y hechura que el de un tronco de parra, y tiene también la fuerza de la cuna» (1176).

25 La sensibilidad y astucia ancestral demostrada por las mujeres indígenas orinoquenses en este tipo de pesca con **cuna** es comprobada por los misioneros: «Muy fácil y curioso es el otro modo con que las indias pescan con cuna; muelen el maíz cocido, y apartada una pelota de aquella masa, con la restante muelen una o dos raíces de cuna, hasta que se incorpora bien; vase al río o arroyo pequeño más cercano, y va arrojando aquella masa, que no está inficionada: concurren a la golosina gran cantidad de sardinas, lisas, codoyes y otros de aquellos peces medianos; ya que los tiene engolosinados, echa mano de la otra masa inficionada como cuna, y entran sus hijitos en el agua cuatro pasos más abajo del charco, cada cual con su cesto. Es gusto ver la brevedad con que se coge pescado para toda la familia, porque va arrojando peloticas a toda priesa, y con la misma las van tragando los pececillos, y con aquella píldora, quedar borrachos y sin movimiento, todo es uno: la corriente los va llevando abajo y los chicos con mucha bulla y algazara los recogen: es por cierto modo raro de pescar, y fuera del útil que da, es trato divertido» (1177).

26 La **pesca con barbasco** se siguió practicando habitualmente en ríos y caños llaneros, aunque cuando avanzaba el poblamiento de hatos ganaderos en los siglos XVIII *y* XIX se evidenció que tenía el inconveniente de envenenar el agua para el ganado, por lo que fue prohibido **embarbascar** a pescadores transeúntes, siendo sólo permitido a los dueños de hatos y mayordomos en 1811: «También se prohibe a todo género de personas el pescar con barbasco en río, laguna ni otro paraje alguno, por el perjuicio que de esto se sigue a la comunidad por la muerte de animales causada por este veneno; [...] exceptuándose de esta regla a los dueños de hatos y a sus mayordomos, los cuales podrán usar de este modo de pesquería en sus territorios propios y sólo en aquellas aguas que no puedan damnificar

(1173) CEY, op. cit., *pág.* 110.

(1174) Clasificaciones en PITTIER, op. cit., *págs.* 145-146, en SCHNEE, op. cit., *págs.* 67-71.

(1175) BRIZUELA, op. cit., *pág.* 419.

(1176) GUMILLA, op. cit., *pág.* 224.

(1177) GUMILLA, op. cit., *págs.* 224-225.

a los vecinos y no en otra manera, bajo la misma pena» (1178). En 1828 esta prohibición se extendió en términos absolutos. A pesar de estas limitaciones continuó la práctica de embarbascar, que unida a otras técnicas, como la pesca con red, posibilitaba a estas regiones exportar gran cantidad de pescado salado al resto del país. ▬

27 Era severa la observancia del ayuno durante el período de la Venezuela Hispánica. En el Sínodo Diocesano de Caracas de 1687 se estableció que este precepto era obligante a todos los cristianos que no estuvieren legítimamente impedidos: «como es, por enfermedad, o por tener menos de veintiún años cumplidos, o más de sesenta comenzados, y las mujeres cincuenta, o por tener suma pobreza, o trabajo tan grande, que con él no se pueda ayunar» (1179). El ayuno consistía, no sólo en la abstinencia de carne, sino también en una «única comida a la hora de medio día, y está permitida una moderada colación a la noche, cuya calidad no pase de ocho onzas, y su calidad sea frutas, hierbas, dulces, etc., no pescado, huevos ni otras cosas, de que se componen las viandas del medio día» (1180). ▬

28 Incluso no se podía consumir leche ni alimentos compuestos con leche en la cuaresma, salvo a quienes pagaban la **bula de la Santa Cruzada**: «Los lacticinios se pueden comer en todos los ayunos entre año, no en los de cuaresma, en la cual son prohibidos, a los que no tienen la bula de la Santa Cruzada...» (1181). Los sectores más pudientes eludían la prohibición de comer carne en los días de ayuno pagando la **bula de carne**, la que daban las autoridades eclesiásticas en dispensación de comer de vigilia en ciertos días. Ambas bulas proporcionan ingresos de consideración a las autoridades reales y eclesiásticas, hasta finales del período colonial. Sólo en bulas de carne los funcionarios reales percibieron entre 1800 *a* 1810 un total de 212.472 pesos (1182). A partir de 1776 se despachó a solicitud de Carlos III, por el papa Pío VI un decreto en que se les concedía a los militares alistados bajo las banderas del rey de España el poder comer carne todos los días de cuaresma, salvo el viernes y el sábado de cada semana, y toda la Semana Santa (1183). ▬

29 Los días de abstinencia y ayuno para españoles y criollos eran numerosos, correspondiendo en Venezuela doce días fijos, como las vigilias de San Juan Bautista, San Pedro y San Pablo, Santiago Apóstol, Asunción de Nuestra Señora y otras, agregándose desde 1658 la abstinencia de carne por voto del Cabildo Eclesiástico a la Concepción de la Virgen (1184). A ello se agregaban los ayunos en días movibles: todos los días de cuaresma, excepto los domingos; todos los viernes del año y los sábados, por costumbre del obispado caraqueño; el miércoles de rogaciones; las vísperas de la Ascensión (1185). Con el tiempo se abolió la obligación de no comer carne los sábados. ▬

30 Los indígenas tenían ayunos menos severos: «Por privilegio de Paulo tercero, están relevados de ayunar los indios, otros cualquiera días de precepto, fuera de los siguientes: los viernes de cuaresma, el Sábado Santo, la Vigilia de la Natividad del Señor. Y declaramos, que les es permitido a dichos indios, en la Cuaresma, y otros días de ayuno, comer cualquier manjares, que son concedidos a los que toman bula» (1186). A pesar de estas dispensas los indígenas eran acosados por ciertos confesores sumamente estrictos, como fray Diego de Tapia en su confesionario en lengua cumanagota, quien apremiaba a los indígenas con preguntas incisivas: «¿Quantos viernes comiste carne? ¿Quantas vezes la comiste en este día Viernes? ¿Te acusas de aver comido carne en Viernes algunas vezes? ¿Pues

(1178) ***Ordenanzas de Llanos de la Provincia de Caracas. 1811***, en *Mat. Cuestión Agraria. 1800-1830*, op. cit., tomo I, *pág.* 83. La prohibición total en *Reglamento para Hacendados y Criaderos del Llano. 1828*. En esta misma recopilación, *pág.* 513.

(1179) Apéndices en el tomo II de Manuel Gutiérrez de Arce, *El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1975, *pág.* 242.

(1180) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo II, *pág.* 242.

(1181) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo II, *pág.* 242.

(1182) Cálculos nuestros basados en Tomás Carrillo Batalla, *Proyecto cuentas nacionales de Venezuela, 1800-1830*, op. cit., *págs.* 114, 119.

(1183) Fray Juan Antonio Navarrete, *Arca de Letras y Teatro Universal*, Estudio preliminar y edición crítica de Blas Bruni Celli, Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1993, tomo I, *pág.* 95.

(1184) *Actas del Cabildo Eclesiástico de Caracas. Compendio cronológico*, tomo I, (1580-1770), Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, año 1658, Caracas, 1963, «que cada uno guardaría personalmente el día octavo de diciembre y que no comería carne el día de su vigilia...» *pág.* 124.

(1185) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo II, *pág.* 243.

(1186) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo II, *pág.* 244.

te acusas ahora de aver comido muchas vezes carne en muchos Viernes?» (1187). La sensibilidad del aborigen debería haber sido fuertemente afectada por estos actos abusivos que transgredían por parte del confesor específicas disposiciones eclesiásticas. Sólo apreciamos una cierta tolerancia en los instructivos en referencia a las transgresiones del ayuno en la Cuaresma, en cuyo período sí se mantenían para los indígenas las condiciones del ayuno: «¿Te acusas aora de aver comido carne muchas veces la Quaresma?… Tal vez suelen matar algun venado, ú otra cazería, y en una comida ordinariamente se despacha, porque todos se juntan a comerla, ó se reparte. Y assi en los días prohibidos una, ó dos vezes vienen á comer carne» (1188).

31 Se prohibía, además, aun en los casos permitidos por la bula de la carne, mezclar carne y pescado en una misma comida. Disposición sumamente estricta que daba lugar a largo paráfrasis eclesiástico (1189). A finales del período de la Venezuela Hispánica se atemperaron las medidas de prohibición de comer carne: «…está la carne concedida en todo tiempo prohibido hasta el año 1807, exceptuados los días viernes de Cuaresma y el Miércoles, Jueves, Viernes y Sábado Santo. Las Vigilias de Navidad y Pentecostés, las de la Asunción de Nuestra Señora y la de los Santos Apóstoles San Pedro y San Pablo. Y no más…» (1190).

32 En estas condiciones la intensidad de la pesca marítima y fluvial se intensificaba en tiempos de ayuno y, muy particularmente, en el período de la Cuaresma. En 1579 los indígenas de El Tocuyo se veían obligados a proveerlo en este período: «y cada año, por cuaresma, traen pescados para sus encomenderos» (1191). Actividades que se mantuvieron en plena vigencia en todo el país, al condicionarse espacios de pesca para cumplir en este aspecto con la sensibilidad de la abstinencia cárnea, como se registra en 1720 en la jurisdicción de Guanaguanare: «Sus ríos dan de 1.500 *a* 2.000 arrobas de pescado que llevan a vender en tiempo de cuaresma a los valles de Barquisimeto y al Tocuyo» (1192).

33 Ante mayores densidades de población recurrían a sacas extraordinarias, como las registradas en los ríos de los entornos de la ciudad de Valencia en 1778: «Todos tienen peje, pero mediano, como son guabinas, bagrecitos, sardinas, pero el de Valencia es con grande abundancia, pues cuando lo quieren coger, que lo hasen con facilidad, se abastece la Ciudad de el, de forma que la quaresma, ó dias de Viernes, es admirasion lo que produce pues dan por medio Real seis ó siete de mas de cuarta de largos, ignorase el motivo de su mucha producción, porque este, como los demas, sale á la Laguna en la forma dicha por diversos caños. Produce diha Laguna el mismo Genero del peje, y ademas muchos perros de aguas, y nutrias, muchas babas, culebras, y otras sabandijas» (1193).

34 La demanda de las sensibilidades cuaresmales estimulaba incluso, en aquellos tiempos de dificultosa comunicación, la pesca y salazones en la Venezuela profunda, quejándose en 1769 un alto funcionario de la barinesa villa de San Jaime, hoy La Unión, de la desidia de sus pescadores al no aprovechar esta situación: «El comerzio de los Ganados, Bestias, Caballares, Muletos, Quesso, y algun pescado salado; lo hace esta Villa con la Ciudad de Caracas, con Valles de Aragua y otras diferentes partes de la provincia… Y de Pescado por no aplicarsse los vezinos á ssacarlo en los tiempos oportunos y Cuaresmales aunque lo ay en abundanzia, no dudo sandran á bendersse, en cada un año 250 arrobas» (1194).

35 En estas condiciones se fomentaba por la iglesia la provisión de pescado para los días de abstinencia de carne. En el Sínodo Diocesano de Caracas

(1187) Fray Diego de Tapia, ***Confessonario más lato en lengua cumanagota,*** Madrid, 1723, en *Catecismos católicos de Venezuela*, op. cit., tomo III, *págs.* **190-191**.

(1188) Fray Diego de Tapia, ***Confessonario más lato en lengua cumanagota***, Madrid, 1723, en *Catecismos católicos de Venezuela*, op. cit., tomo III, *pág.* **193**.

(1189) Navarrete, op. cit., tomo I, *págs.* **216-217**.

(1190) Navarrete, op. cit., tomo I, *pág.* **171**.

(1191) Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo***, 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **158**.

(1192) Pedro José de Olavarriaga, *Instrucción general y particular del estado presente de la Provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1965, *pág.* **281**.

(1193) Antonio Manzano, ***Ciudad de Valencia***, Valencia, 10 septiembre 1768, en Altolaguirre, *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, op. cit., *págs.* **39**, **40**.

(1194) Juan Antonio Rodríguez, ***Villa de San Jaime***, 15 junio 1769, en Altolaguirre, *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, op. cit., *págs.* **81-82**.



LÁM. 228 Indígenas desollan un manatí, *Saggio di Storia Americana (Ensayo de Historia Americana)*, F.S.Gilij, Liberio de Niccolo Garrini, 1780, tomo I, *s/n*.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 229 Peces, 1799, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, John Gabriel Stedman, Chez F. Buisson (traducción de P. F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **XXVI.**
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 230 Pesca matutina. Río Orinoco, estado Amazonas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

de 1687 se permitía la pesca incluso en días de guarda: «Los pescadores, podrán pescar, habiendo oido misa, en los días de fiesta de cuaresma, y en los demás del año, que cayeren en jueves, o vísperas de vigilias, exceptuando las pascuas, días de Corpus Christi, y Asunción de Nuestra Señora» (1195).

36 Las peculiaridades geográficas culturales del país incidieron además en ciertos márgenes de tolerancia en el consumo de subproductos de origen animal y lácteos en Cuaresma. En el Sínodo Diocesano de Caracas en 1687 se permitió el empleo de grasas animales, las que se utilizaban ampliamente en el país: «En virtud de la Bula de la Santa Cruzada se pueden comer en los días de ayuno, y abstinencias, los latizinios que por ella están permitidos, y en las partes en que por necesidad, y falta de aceytte, estuviere en costumbre gastarse manteca de vacas o, a falta de estto manteca de cerdos no perjudica esta Constitución» (1196).

37 Ante las severas condiciones eclesiásticas del ayuno y la abstinencia de comer carne durante largos días se fueron evidenciando, de manera espontánea, notables acomodos en la sensibilidad alimentaria. Se llegó a aceptar que el consumo de varios animales acuáticos, e incluso los que acudían frecuentemente a humedales, no transgredía la prohibición del consumo cárneo. En referencia al Orinoco el misionero jesuita Felipe Salvador Gilij hizo referencia a esta amplia concepción de los animales anfibios: «El Orinoco, río celebérrimo por sus animales acuáticos, no está privado de aquellos que se llaman anfibios, y que bien se meten en el agua, bien se ven en las playas, como seres terrestres, gozando del aire más libres. No es que este natural instinto de alternar un elemento con el otro haga que todos los anfibios, lo mismo que aman el agua y la tierra, se encuentren igualmente en ambos lugares. Unos están menos en un sitio y otros están más. Están muchísimo en la tierra, y casi pueden vivir en ella, las iguanas. Está muy poco, y sólo para comer hierba fresca, el manatí. Están en medio de estos dos seres orinoquenses, y se mantienen en la orilla o en las peñas, que dominan el río por largo tiempo, los cocodrilos, las tortugas…» (1197).

38 No había duda en el consumo cuaresmal del mamífero acuático **manatí** en sus dos especies *Trichechus manatus* y *Trichechus inunguis*, manifestándose por los misioneros el agrado de su carne: «Aunque el Manatí ó Baca marina tiene mas caracteres de pez, que de animal terrestre; con todo eso, la propiedad de salir á tierra, reptar por ella, y sustentarse de las yerbas pide, que lo coloquemos en la clase de los anfibios… La carne es pingue, sabrosa, y tierna, y la mayor parte se reduce á manteca, que derretida, es muy buena para mantener luz en Candiles, ó lámparas» (1198). A su vez, el misionero Gilij reitera en su empleo alimentario cuaresmal, observando el privilegio de su consumo: «Por todos comúnmente, tanto eclesiásticos como seculares, es tenido como pez. Lo cierto es que, salvo el tiempo de comer, según me parece, está siempre en el agua. Bien pueden ver todos por ésto que si en Europa hubiera peces semejantes, el ayuno cuaresmal no sería para muchos, como ahora sucede, dificultosísimo» (1199).

39 Este animal era acosado al servir como materia preciosa para el consumo cuaresmal: «Suelen hacerse, y la hacía también yo, cuando ya llega la cuaresma, provisión de uno o de varios manatíes para el ayuno cuaresmal. Se salen a tal fin, y se secan al sol cortados en largas y finas tiras del grosor de un dedo. El manatí, que antes era tan sabroso, reducido a tiras y secado al sol, al cabo de pocos días pierde casi del todo su grato sabor primero, sea la causa el gran calor del sol, o la gran humedad que hay allí incluso en

(1195) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op.cit., tomo II, *pág.* 238.

(1196) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op.cit., tomo II, *pág.* 328.

(1197) Gilij, op.cit., tomo I, *pág.* 96.

(1198) Caulín, op.cit., tomo I, *págs.* 87, 88.

(1199) Gilij, op.cit., tomo I, *pág.* 97.

tiempo de verano. Pero sirve para las necesidades diarias, y con cansancio y mérito se hace el ayuno de la manera dicha donde hay tantos y tan sabrosos peces» [1200].

40 De la misma manera tenían gran demanda cuaresmal las salazones de cola de las diversas variedades de **caimán *y* babillas**. El consumo del caimán en fresco era preferido por los indígenas: «Su carne es muy blanca, y comestible para los Indios, que los cogen con tolétes, y gruesos anzuelos, por el interés de lograr aquel laberinto de colmillos, que después las Indias trahen pendientes de cuello, y brazos para su mayor adorno» [1201]. Lo mismo se evidenciaba en referencia al consumo de **babillas**: «Se vuelven locos por esta serpiente todos los indios, pero especialmente los habitantes del interior… La carne es blanquísima, y condimentada a la europea, y sin haber visto al monstruo, a más de uno le gustaría» [1202].

41 Era impresionante la cuantía de **galápagos llaneros *y* tortugas arrau del Orinoco** que se destinaban al consumo de la Cuaresma y Semana Santa, al igual que sus huevos y tortuguillos. En esos períodos claves se redoblaban en zonas fluviales escenas como las descritas por fray Jacinto de Carvajal en 1687: «nos fue forzosso el esperar tranquilo tiempo en la tercera playa de Orinoco, lastrada toda de huevos de tortuga y pequeñuelos tortuguitos, con que los yndios bogas i jente de seruicio se diuirtieron celebrandolos por su mejor regalo comestible, como tambien despues vi era el mas sazonado que tenia la jente española e yndica que habita en las ciudades de la Cantabria, Guayana, Ysla de la Trinidad y pueblos yndicos vezinos a los marjenes de Orinoco» [1203].

42 Impactantes eran las recogidas cuaresmales de los diferentes tipos de **morrocoyes**, reputados asimismo como animales acuáticos, aunque los **morrocoyes sabaneros** son tortugas terrestres que habitan los bosques de galería de los ríos llaneros y los bosques deciduos del norte del territorio, y los terrestres **morrocoyes montañeros** habitan preferentemente las selvas húmedas del sur del Orinoco. Durante todo el período de la Venezuela Hispánica y los siglos xix *y* xx se recogen preferentemente para el consumo en los días de abstinencia, como lo refiere en el siglo xviii el misionero Caulín, agradado de lo gustoso de su sabor: «En muchos parages de los montes, y sabánas de estas Provincias abunda con general providencia un animalexo reptil, llamado de los Españoles Morrocói, ó Ycotéa; de los Indios Cumanagótos Cáni; de los Caríves Guayámo; y de los Maypúres Curíta. Y es una especie de Tortuga terrestre, aunque de menor magnitud, y quadrúpedo. Su concha es muy vistosa, y cubierta de laminas curiosamente matizadas de negras, y blancas. La cabeza, pies, y manos gravados de conchuelas de color de coral. En qualquiera tiempo del año se cogen en abundancia, y sirven para los dias de abstinencia, especialmente en la Quaresma. Para cogerlos el Verano dan fuego á los Pajonales, y entonces huyendo del fuego, se refugian en las lagunas, donde los esperan, y cogen en mucha copia. Comense asados, cocidos, y guisados en su misma concha con huevos, es comida muy regalada. Lo mas sabroso es el higado asado; y si lo untan con su hiel, es mucho mas gustoso» [1204].

43 Esta sensibilidad extremada acerca del gusto del **morrocoy**, que posibilitaba sensaciones gratas en los severos tiempos de abstinencia, explica su gran demanda cuaresmal. Por ejemplo, en 1865 durante la Semana Santa en abril «se calculó una entrada en el mercado de Ciudad Bolívar, de más de 2.000 morrocoyes de diversas procedencias» [1205]. Asimismo, al coincidir los tiempos de ayuno mayor con la temporada seca, período

(1200) Gilij, op. cit., tomo i, *pág.* 98.

(1201) Caulín, op. cit., tomo i, *pág.* 83.

(1202) Gilij, op. cit., tomo i, *pág.* 103.

(1203) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 268.

(1204) Caulín, op. cit., tomo i, *pág.* 81.

(1205) Luis Roncayolo, *El río Orinoco y sus afluentes*, Tipografía Cosmos, Caracas, 1934, *pág.* 45.

de la ovulación de las **iguanas**, sus huevos eran manjar exquisito en la sensibilidad cuaresmal, experimentándose gran demanda.

44 Igualmente extremada era la recurrencia perceptiva en aquellos tiempos de **cuspas** *y* **cachicamos** como animales acuáticos, permitiéndose su consumo como alimento en períodos de abstinencia de carne, a pesar de que son mamíferos terrestres. Especial demanda tenían el **cachicamo montañero** [*Dasypus novemcinctus* y *Dasypus kappleri*], el **cachicamo sabanero** [*Dasypus sabanicola*], la **cuspa** [*Cabassous unicinctus*]. Lo erróneo y lo acomodaticio de su percepción como animales acuáticos viene desde los primeros tiempos de la conquista al acoplárseles por su figura a las tortugas: «El cachicamo es un animal que nace en las tierras cálidas, sobre todo en los llanos, en gran cantidad, los cristianos lo llaman armado por estar todo cubierto de escamas a modo de coraza, que parece un caballo enjaezado. Tiene el tamaño de una de las más grandes tortugas de estos países y es casi a manera de tortuga. Vive en tierra, en huecos que hace. Tiene los pies como puerco, un poco más largos que los de la tortuga, en número de cuatro. Corre poco y chilla. Los hay también más grandes, de un brazo de largo. Tiene cabeza, orejas, cuello, frente y ojos de caballo, el hocico muy delgado, sin dientes. Vive de hormigas y gusanos de tierra, la cola larga como un ratón, toda cubierta de escamas, en la frente una visera, y si tuviese un cuerno sería propiamente un caballo armado. Sobre el dorso tiene una coraza cóncava como de tortuga, pero de escamas, y se retira debajo de ella encogiéndose como tortuga, pero cualquier perro la atraviesa con los dientes. No hace mal alguno, es muy bueno para comer y se come como pescado los días de ayuno» (1206).

45 Esta percepción de los **cachicamos** como animales acuáticos también es defendida, por motivos obvios en el enfrentamiento al difícil ayuno cuaresmal, por los misioneros: «Dada ya la noticia de los animales terrestres gresibles, que se crian en estos montes, daré con brevedad la de los reptiles anfibios, de que hay tambien mucha copia en este País, todos comestibles, y de mucha utilidad á sus habitadores. En primer lugar hablaré del Armadillo, á quien los Idios Cumanagótos llaman Cachicámo; y los Carives Capáchi. Es animalexo muy comun en estas Provincias; […] Su habitación es en cuevas subterráneas, que hace con mucha velocidad, y astucia, y tambien en las lagunas, á la manera de los anfibios; por lo que se usa de ellos en esta tierra en lugar de pescado, y dia de abstinencia. Por la tierra corren tambien á saltos con ligereza, y lo comun es de noche, como los noctámbulos; y creeré, que esta es la causa de cogerlos con facilidad de dia, entrándoles de frente; mas si le entran por la espalda, emprende con velocidad la fuga. Su carne es pingue, y algo dulce; se come cocida, y asada es mas gustosa» (1207).

46 Especial importancia tenían también las acomodaticias percepciones del consumo cuaresmal y en Semana Santa del roedor terrestre **chigüire** [*Hydrochoerus hydrochaeris*], lo que se facilitaba por su hábitat en las zonas de caños, esteros y lagunas: «En algunos Ríos, y lagunas se cria este animal, á quien los Carives llaman Capígua; los Palenques y Cumanagótos Chiguíre; y los Españoles Guardatinajas, algo parecido al Cebón; el hocico de Carnero; la uña hendida en tres pesuñas; pelo roxo, y la cola tan corta, que apenas le apunta. De él usan en dia Viernes, por quanto habita en el agua tan bien como en la tierra. Nadan en tropas; y de quando en quando sacan para respirar la cabeza fuera del agua. Sustentase de las yerbas, que hay comunmente en las orillas de los rios, y lagunas, donde se ponen los Indios en acecho para cazarlos con flechas; por ser muy

(1206) Cey, op. cit., *pág.* 149.

(1207) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 80.

apasionados por su carne gustosa» [1208]. Algún misionero critica el empleo de su carne en períodos de abstinencia: «También los chigüiros son poquísimo sabrosos. Tienen un olor nada agradable y muy semejante al almizcle. Comiéndose al modo natural y con el solo condimento de la sal y del pimiento de aquellos lugares, no me extraño. Adobados al modo europeo serían quizá buenísimos, pero siempre de tal calidad como para no comerse en los días de ayuno, como son considerados en América» [1209].

47 Estos escrúpulos no tuvieron incidencia en la sensibilidad popular, siendo reiterativas las indicaciones a la gran demanda de **chigüire salado** en ferias y mercados, provistos por matanzas indiscriminadas efectuadas por cazadores estacionales, como es referido en los Llanos apureños en 1831: «En la estación del verano se dedica alguna parte de la población a la pesca en los ríos y matanza del anfibio chigüire cuyas carnes saladas proporcionan un tráfico con las provincias de Barinas, Carabobo y Caracas de que resulta no poca utilidad a muchos vecinos» [1210]. Desde mediados del siglo XIX hasta comienzos de la década de los veinte en el siglo pasado se referían numerosas exportaciones de chigüire salado de Puerto de Nutrias [1211].

48 La permisividad en la dispensa en el consumo de animales acuáticos se logró hacer llegar en forma voluntaria al consumo de la **lapa común** [*Agouti paca*], que habita las formaciones boscosas, y la **lapa andina** [*Agouti taczanowski*], cuyo hábitat está en el bosque nublado andino. El misionero Caulín lo acopla al chigüire, exagerando sus costumbres acuáticas para su permisibilidad en el consumo en tiempos de abstinencia cárnea: «Lapa. Este animal, tambien anfibio, es muy parecido al antecedente, y le llaman los Indios Timénu. Es de la magnitud de un Perro mediano; el pelo roxo, y / la piel matizada de pintas blancas; en el gruñido imita á los Conejos superiores del Brasil, llamados Páca. Su carne es tierna, y se asimila á la del Lechon. Vive de ordinario en las orillas de rios, y lagunas, donde se sustenta de yervillas, y frutas; y en oyendo ruido se zambulle al agua, para guarecerse en sus cabernas» [1212]. Incluso aprovechándose la cacería en temporada seca donde transcurría la Semana Santa, se consumían sin escrúpulos pecaminosos carne de **váquiros** y de **dantas**, aunque no eran reputados como animales acuáticos, como lo refiere en el caso de la **danta** el misionero Caulín: «huye mucho de la luz, y por eso busca las selvas muy hondas, y obscuras. Su carne es comestible, especialmente si es ternerilla. En viendose acosada, ó herida, huye con ligereza á los rios, cuyas corrientes corta con velocidad, hasta ponerse en la orilla opuesta, y salvar la vida; mas no por esto se debe reputar entre los anfibios en sentir de Guillermo Piso, y el Padre Escoti, que la dibuja en su obra, aunque con figura muy imperfecta» [1213].

49 La coincidencia de la temporada de la cacería en la estación seca con los tiempos de abstinencia cárnea, logró afianzar, hasta el presente, el consumo de diversas especies silvestres terrestres en Semana Santa. Se impuso la realidad de la geohistoria de la sensibilidad con sus consiguientes acomodos alimentarios, obviándose prohibiciones religiosas.

(1208) Caulín, op. cit., tomo I, *págs.* 84-85.

(1209) Gilij, op. cit., tomo I, *págs.* 96-97.

(1210) Cornelio Muñoz, *Provincia de Apure. Monografía del Gobernador Gnral. José Cornelio Muñoz*, Edición de P. N. Tablante Garrido. *Cuadernos Geográficos.* núm. 1, Instituto de Geografía y de Conservación de Recursos Naturales, Universidad de Los Andes, Mérida, MCMLXI, *pág.* 56.

(1211) Virgilio Tosta, *Historia de Barinas*, op. cit., tomo V, *pág.* 416.

(1212) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 85.

(1213) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 75.

XXXI.

De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad culinaria

Aprovechamiento de productos autóctonos y foráneos en el contexto de los cambios geohistóricos de los gustos



LÁM. 231 Indígenas cosechando, *Saggio di Storia Americana (Ensayo de Historia Americana)*, F. S. Gilij, Liberio de Niccolo Garrini, tomo I, 1780, *s/n*, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 232 Cultivos diversos, *Churchills Collection of Voyages and Travels...*, vol. II, *pág.* **119**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 233 La Galería de los Cocos, R. Bolet, *Museo Venezolano*, litografía de Henrique Neun, Caracas, 1866, tomo I, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 En la geohistoria de la sensibilidad tiene gran significación la interpretación de las identidades alimentarias, junto a los hechos de conquista vegetal y animal posibilitados por los cambios de los gustos. Esta temática comenzó a ser planteada, en otras latitudes, desde el siglo pasado en capítulos de obras geográficas clásicas. En 1921, en los *Principes de géographie humaine* de Pierre Vidal de la Blache y en 1940 en *Les Fondements biologiques de la géographie humaine* de Maximilien Sorre, lo que culminó ulteriormente en la geografía de la percepción alimentaria con su problemática comportamental. Recientemente Gabriel Wackermann ha insistido en esta temática: «las identidades alimentarias, el arte culinario, las prácticas sociales que las inducen y las acompañan, la literatura culinaria, e igualmente los intercambios alimentarios, permiten aprehender de más cerca las identidades culturales. Las elecciones alimenticias, las prohibiciones, los tabúes, los ritos, participan en las construcciones de identidades, a menudo complejas y frágiles, a veces imaginarias. Su afirmación secular contribuye a adherir entidades sociales regionales e interregionales, e incluso nacionales» (1214). En Venezuela, el académico José Rafael Lovera ha proporcionado materiales de sumo interés en su erudita obra *Historia de la alimentación en Venezuela*, que complementa aproximaciones geohistóricas y antropológicas culturales (1215). ▬

2 Hasta finales del siglo XV en los diversos pueblos indígenas se expresaban contrastadas realidades en su sensibilidad alimentaria. En temporadas de recolección y cosechas dominaba la abundancia, como fue constatado en el mes de agosto de 1498 por Colón y sus compañeros, lo mismo que experimentaron en espléndidas comidas ceremoniales múltiples exploradores del temprano siglo XVI. Ello se continuó expresando en el sur profundo en la cuarta década del siglo XVII, como lo constata fray Jacinto de Carvajal en un ceremonial caribe en las comarcas orinoquenses cercanas al Apure: «para la celebración de el qual tienen prevenciones de comida en quantidad summa, como se puede presumir la que avra menester gentio tanto para regalo de todo el, y assi tienen rimeros de pescados, tortugas, morrocoyes, yguanas, carne de monte, paujies, patos, gallinas; de el qual genero abundan mucho las naciones cariuas, mas que las demas de otras parcialedades, y de otras carnes, y es tan crecido el numero de tinajas, embaques, ollas y otras vasijas de las beuidas suias en ocasiones tales que es inexplicable» (1216). ▬

3 En pleno siglo XVIII el misionero Antonio Caulín anota con todo detalle la pulcritud en el comer de los aborígenes del nororiente del país, en Nueva Andalucía «comen con gran flema...», señalando el proceder y jerarquización por edades y sexo en la mesa: «La política de los Indios consiste en respetar á los ancianos, en cuya presencia no se sientan los mozos, quando estan de comun congregados. En las faginas, ó trabajos de Comunidad, los jóvenes sirven á los mayores, administrándoles la comida, y bebida, que entre ellos se reparte... De ordinario comen juntos dos, ó tres amigos; y rara vez se sientan las mugeres á comer con sus maridos; costumbre que observa tambien la mayor parte de esta Provincia, especialmente si tienen huésped, salvo aquellas Casas de primera distincion, en que ponen con decencia una mesa; y aun en muchas de estas resisten mucho al sentarse las mugeres con los hombres en ella. A los huéspedes, y forasteros los reciben con singular cariño; y aunque nunca se hayan visto, luego los saludan á su estilo, les dán asiento, y sacan el agasajo de la bebida, que es para ellos el mayor regalo» (1217). ▬

4 Sin embargo, en la geografía prehistórica venezolana se fue marcando en

(1214) Gabriel Wackermann, *Géographie régionale*, Ellipses, París, 2002, *pág.* 66. Traducción de este autor.

(1215) José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Centro de Estudios Gastronómicos, Caracas, 1998. Segunda edición.

(1216) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 336-337.

(1217) Caulín, op. cit., tomo I, *págs.* 147-148.

diversos pueblos una situación de precariedad y de angustia ante los problemas de escasez y conservación de alimentos. Ello fue percibido extremadamente en los paisajes carentes de recursos abundantes de fauna y flora, o en temporadas de sequía extremada o de lluvias catastróficas, debiéndose hacer uso de todo tipo de recursos naturales autóctonos para afrontar las contingencias de una naturaleza severa. Sin embargo, cuando era factible la escogencia por mayor disponibilidad de animales, vegetales o peces, se abandonaba el recurso menos gustoso, lo que se puede evidenciar, entre otros muchos casos, con el **barimiso** [*Brosimum alicastrum* SW.], también conocido como **bariniza**, cuyos frutos se aprovechaban sólo en tiempos de penuria en el litoral caribeño: «La bariniza es un árbol que se encuentra en los bosques de las tierras cálidas en gran cantidad. Es altísimo, de no muchas ramas y éstas cargadas de frutas, que tienen la grandeza del paují o poco menos. Maduras son amarillas por fuera y verdes por dentro, tienen un cuesco duro y por encima una corteza tierna, que con las manos se abre y con los dientes se despega y rompe fácilmente. La concha es lo que se come, áspera como un madroño y gruesa como un canto de cuchillo, el cuesco se bota. Está entre dulce y agria, buena para comer, que en tiempo de necesidad sirve para mantenimiento y se vive a menudo 7 *u* 8 días sin más nada»[1218].

(1218) CEY, op. cit., *pág.* 134.

5 Aún más extendido en tiempos difíciles era el consumo por los indígenas, de las semillas del **mamón** *o* **macao** [*Melicocca bijuga* L.] utilizándolas para hacer pan, cuando carecían de casabe o maíz: «En la provincia de Venezuela, en la Tierra-Firme, hay muchos árboles tan grandes como gentiles laureles, y muy semejantes á ellos en la hoja. Esta manera de árbol llaman alli los indios **mamon**. La fructa dél es tamaña como una nuez: tiene una corteza verde, tan gruessa como el canto de un real de plata ó un quarto desta moneda, que vale quatro maravedís; y después de quitada essa corteza, tiene una carnosidad algo agria y no de mal sabor. El cuesco es tan grande como una avellana, y de muchos cuescos destos, tostados é molidos, hacen pan los indios para comer en tiempo de hambre: y assi mismo de otros cuescos de otras fructas salvajes lo hacen, y se mantienen con él y se remedian en sus nescessidades, faltándoles el mahiz é los otros mantenimientos, porque como no es de buen sabor, aunque es sano, no curan deste proveimiento sino en tiempos de nescessidad»[1219]. Este testimonio prueba la vigencia de la sensibilidad extrema en caso de hambruna.

(1219) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo II, *págs.* 264-265.

6 Las condiciones climáticas de los paisajes bajos tropicales no favorecían preservaciones de alimentos ni largos almacenamientos. La escogencia alimentaria se limitaba por los cortos tiempos en desencadenarse los procesos de putrefacción. Ello puede ejemplarizarse en gran parte del país, donde se preferían masivamente productos elaborados que se podían conservar al ser resultado de larga evolución cultural, como la **yuca amarga** [*Manihot esculenta* CRANTZ], consumida como **casabe**, y **mañoco**, además de ser materia prima del **yare**[1220]. También se utilizaban las raíces de la **cesiva**, voz ayamán transformada en **acesiva** [*Zamia muricata* WILLD.], planta endémica en las selvas secas septentrionales, en lo que hoy corresponde a los territorios de Falcón, Yaracuy y Carabobo, de la cual se extraía de su rizoma, según Lisandro Alvarado, una sustancia harinosa «que posee, a lo que dicen, propiedades venenosas cuando fresca, y que desaparecen lavándola repetidas veces, o bien después de tostada»[1221]. Eran procesadas en tortas delgadas parecidas al casabe de yuca.

(1220) De interés la obra de Mario SANOJA, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Monte Ávila Editores, Caracas, 1997. Segunda edición.

(1221) Lisandro ALVARADO, ***Glosario de voces indígenas de Venezuela***, en *Obras completas*, op. cit., tomo I, *pág.* 38.

7 También tenían especial significación la conservación del pescado salado y la **carne bucanada**, que era carne de manatí, venado y/o tortuga, ahumada con leña verde. Los primeros conquistadores aprovecharon rápidamente esta técnica de la **ahumada**. Especial importancia tuvo la modalidad de la **barbacoa**: «En verano asan muchísimos pescados y carne, como provisión para el invierno, en tanta cantidad que no la podría expresar. Asan dicha carne y pescados haciendo, como decir, parrillas de madera, pero estables y fijas y altas que no se queman fácilmente. Encima extienden la carne y el pescado en trozos, debajo le prenden un fuego lento, no cuidan de abrir los peces ni de desollar la carne, sino cuando quieren servirse de la piel, aunque hieda y se agusane no se preocupan, cuando está bien enjuta y seca al fuego y al sol, la guardan y cuando la quieren comer, la cuecen con la pimienta de ellos. Llaman a estas parrillas barbacoas» (1222). Esta modalidad se impuso rápidamente entre los conquistadores europeos. «Esto de asar en barbacoa esta carne es una costumbre casi general en las Indias entre algunos indios, los cuales jamás acostumbran a salar carne ni pescado, aunque tengan abundancia de sal, mas haciendo unas barbacoas que no sean muy altas del suelo, que son unas estacas hincadas en tierra, del altor que les parece, encima de las cuales hacen un cañizo algo ralo de varas que llaman barbacoa, y allí ponen la carne a asar y mucha candela debajo, hasta que se consume todo el jugo y humor y queda del todo seca: y con esto se entretiene mucho tiempo la carne, aunque sea de puerco, y el pescado y todas otras cosas que después de muertas se pueden corromper y dañar; y a falta de sal, los españoles, en las jornadas y nuevas poblaciones se aprovechan de este uso de los naturales…» (1223). Tuvo cierta expansión en indígenas del sistema fluvial del Orinoco y del Apure la conservación del pescado fluvial, **asado entre hojas de minón** [*Heliconia marginata* GRIGGE], especie de bijao de forma reducida abundante en sitios pantanosos y humedales (1224).

8 Con escasos recursos almacenables, en precarias condiciones ambientales, la hambruna se podía desencadenar con cierta facilidad, cuando se interrumpía la agricultura de raíces y maíz y se rompía el ciclo de producción natural de productos de recolección, caza y pesca. En las islas antillanas y paisajes continentales más desprovistos el indígena prehispánico debía complementar su alimentación con todo producto de recolección y caza menor, como iguanas, lagartos, culebras, gusanos, caracoles, cangrejillos, lo que a los ojos del europeo era percibido como «comer sucio». En verdad, en una visión geohistórica acerca de la utilización de los indígenas de los magros recursos insulares y continentales, no se debe visualizar una modalidad de aprehensión de múltiples alimentos con base en la utilización desmedida y derrochadora de parajes opulentos e inagotables; por el contrario, son medios frágiles que los indígenas interpretaban de manera austera enmarcando sus sobrios modos de vida y consumo con el ritmo natural de cosechas de unas pocas variedades vegetales, cortos períodos de caza de animales menores, pesca, marisqueo y recolección, donde el almacenaje o la acumulación de productos se veía obstaculizada por las limitaciones climáticas de las altas temperaturas y humedad relativa. Esta geografía humana prehistórica basada en un consumo mínimo y en gustos pocos exigentes, incluyendo todo tipo de alimentos, con mesuradas extracciones, posibilitaba la espontánea recuperación de los recursos naturales renovables, siendo base permanente de ocupación de asentamientos indígenas con densidades demográficas de ocupación territorial relativamente altas, como fue visualizado

(1222) CEY, op. cit., *págs.* 78-79.

(1223) Fray Pedro de AGUADO, op. cit., tomo I, *pág.* 82.

(1224) Fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *pág.* 131.



LÁM. 000 Castillo de Araya, península de Araya, estado Sucre.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

LÁM. 234 Ahumado del pescado, *A. Sasso Inc America*, vol. II, grabado original a color, colección particular, *s/f*.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 235 Indígenas elaborando casabe, *Saggio di Storia Americana (Ensayo de Historia Americana)*, F. S. Gilij, Liberio de Niccolo Garrini, 1780, tomo II, *pág.* 304, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 236 Elaboración del casabe, *Gazzetiere Americano II*, 1763, vol. III, *pág.* 224, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

por los descubridores españoles y primeros conquistadores en la mayoría de las islas de las Antillas Menores y sitios litorales áridos en Tierra Firme.

9 Cuando se consumían excesivamente estos escasos recursos renovables se rompía su reproductividad natural. Por ello, no debe extrañar en el período del Encuentro el asombro de los indígenas ante el desmesurado consumo alimenticio de los primeros conquistadores ibéricos y sus presiones para la producción masiva de ciertos recursos, sin respetar los ciclos de recuperación natural de fauna y flora. Esta voracidad contribuyó a dislocar el uso del suelo y de los recursos naturales, desencadenando ulteriormente despoblamientos y hambruna.

10 La penuria del hambre para el conquistador europeo en tierras nuevas, desconocidas en su frágil productividad alimentaria, desencadenó en los primeros tiempos de sus incursiones, obligantes necesidades del comer omnívoro. Se alimentaban de toda clase de sustancias orgánicas. Todo era bueno para comer (1225). Esta voracidad se expresó, entre tantas otras, en la expedición de Federmann, agravada por la discriminación en el consumo entre la oficialidad y la tropa: «Abundan las quejas de que no se les daba de comer a los soldados. Afirman muchos testigos que, cuando al cabo de cuarenta días de hambre, durante los cuales se comían raíces de **iscato** *y* **bejucos** *y* **caracoles**, se trajo algún maíz al capitán, éste tomó la mitad para sí y el resto lo dio a los caballos, sin dar nada a los cristianos. Mandaba a las montañas alejadas del campamento por maíz, que los soldados traían a cuestas; pero todo lo daba a sus ‹criados y gentes y caballos y los cristianos se morían de hambre›» (1226).

11 Situaciones extremas se evidenciaron en la expedición de Jorge de Spira, que son expuestas por Felipe de Hutten a su regreso a Coro en 1538, después de haber empleado en esta incursión frustrada a El Dorado largos años: «Sólo Dios y los hombres que lo probaron conocen las privaciones, la miseria, el hambre, la sed y la pena que sufrieron los cristianos durante estos tres años. Digno de admiración es el hecho de que el cuerpo humano pueda soportar tanto y durante tan largo tiempo. Es de espanto lo que en esta jornada tenían que comer los cristianos de bichos, como culebras, sapos, lagartijas, víboras, lacedas [*sic*], gusanos, hierbas, raíces y muchas diversas cosas y malas comidas, aún devorando algunos carne humana, contra la naturaleza» (1227).

12 En palabras del conquistador florentino Cey **el hambre era malvada** en estas expediciones al piedemonte andino y sabanas llaneras, donde la ingestión del **rizoma del guapo** [*Maranta arundinacea* L.], era acompañada con todo tipo de insectos, reptiles y otras alimañas: «Salidos de aquellos llanos anegados, llegamos al pié de las montañas por ciertas colinas y llanos secos que nos dejaban caminar, y ya estábamos fuera del peligro de morir en el agua. Pero a los pocos días comenzó a faltar el maíz, y comenzamos a comer bulbos sacados de debajo de la tierra, que allá los llaman guapos, de hechura como los cebollones que nacen en las viñas, pero de sabor dulce. Nacen allí, en aquellos llanos, en gran cantidad. Comiéndolos crudos hacen sangrar la lengua, pero cocidos, son más agradables que aquéllos. Cada tarde, al acampar, se sacaba gran cantidad y se cocinaban, y era nuestra comida con un poco de sal. Cargamos de ellos a los indios y a los caballos, porque no siempre se encontraban. Es cosa de mal nutrimento y poco se retienen en el estómago, así que, por la necesidad, allí se comieron hormigas, serpientes, lagartijas, telarañas y muchas alimañas, y también los perros de caza, que el hambre es malvada» (1228).

(1225) La amplitud de este tema se puede consultar en Malvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Alianza Editorial, Madrid, 1994, *págs.* **202-230**. Para fines comparativos ver Stephen Hugh-Jones, en *Amazonie, viandes y poissons fumés*. Colaboración en la obra colectiva *La cuisine des ethnologues*, bajo la dirección de Jessica Kuper. Territoires. Bibliothéque Berger-Levrault, París, 1981, *págs.* **164-165**.

(1226) Friede, *Los Welser*, op. cit., *pág.* **290**. Subrayado del autor.

(1227) Carta de Felipe de Hutten citada por Friede, *Los Welser*, op. cit., *pág.* **357**. Transcrita totalmente en *Descubrimiento y conquista de Venezuela*, tomo II. *Cubagua y la empresa de los Belzares*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de la Historia, Caracas, 1962, *pág.* **371**. Está fechada en Coro, 23 octubre 1538.

(1228) Cey, op. cit., *pág.* **99**.

13 Abundan los testimonios en los cuales se explicita de parte de los conquistadores europeos la ingestión de hormigas en tiempos de penuria alimentaria, siguiendo la costumbre ancestral de los indígenas. En particular ello se refiere a las **hormigas culonas** del género Atta: «Hay otra hormiga grande y más gorda que todas, de color marrón que está en unos montículos de tierra por los prados y bosques y cuando llueve sale fuera al sol. Los indios las comen asadas sobre la cazuela, y echan de si mucha grasa y buen olor que por necesidad varias veces las he comido. En fin, el hambre lleva a hacer lindezas y nada es malo para ello, aunque sean hormigas» (1229). El comer en penuria llevaba a casos extremos: «Arañas hay gran cantidad en bosques y llanos de aquellas que son tan grandes como la palma de la mano, negras y peludas. Se comen, pero es cosa asquerosa. Hay enorme cantidad de lagartijas en las tierras cálidas, pequeñas y grandes y de las que parecen de oro; las comíamos en tiempo de necesidad, cocidas, y cuando faltaba la carne o aves, o cualquier otra cosa para los enfermos, se les daba a éstos los días en que se purgaban. Son buenas al gusto, y yo las he comido asaz» (1230).

(1229) Cey, op. cit., *pág.* 146. La identificación de las hormigas por José Rafael Lovera, de la cual hay las especies *Atta cephalotes y Atta sexdens*, *pág.* 170.

(1230) Cey, op. cit., *pág.* 151.

14 En condiciones normales la población española, criolla y mestiza mantiene una cierta sensibilidad de escrupulosidad en el consumo de algunos alimentos que eran ancestralmente habituales en las etnias indígenas. Fue disminuyendo el gusto por el **amaranto** en sus variedades de **pira blanca** [*Amarantus viridis*] y **pira brava** [*Amarantus spinosus*], que tenían gran demanda en la alimentación de los indígenas que habitaban las comarcas litorales y montañosas de la cordillera de la Costa, lo que fue testimoniado en el comer de los caquetíos: «En cuanto a su comer, hacen pan de aquel maíz de todas suertes y comen carne y pescado, cocido o asado. Igual cuecen ciertas hierbas y hojas de árboles y calabazas; después de cocidas, las dejan estar un día o dos, hasta que se vuelven agrias, y son como espinacas, que ellos llaman cochas y algunos llaman pira» (1231). La palabra indígena para designar el amaranto fue **caracas**: «esta nación de indios caracas, tomó este nombre porque en su tierra hay muchos bledos, que en su lengua se llama caracas…» (1232). Estos **bledos** también eran dieta básica para los indígenas que habitaban la altiplanicie barquisimetana y otros sitios; aún en el siglo XVIII se seguía consumiendo en la Orinoquia: «Los pasajeros comúnmente no ponen la vista más que en las hierbas buenas para comer. De esta clase es el bledo silvestre. Crece allí a maravillosa altura, y sus hojas son muy buscadas para hacer ensaladas cocidas» (1233).

(1231) Cey, op. cit., *págs.* 103-104.

(1232) Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas***, 1578, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *págs.* 113-114.

(1233) Gilij, op. cit., tomo I, *págs.* 105-106. No tenemos evidencia de su consumo en semillas, como era habitual en otros pueblos aborígenes americanos, aztecas, mayas, incas.

15 La relatividad perceptiva del valor alimenticio de diversos productos sudamericanos y antillanos, por los pobladores hispánicos y sus descendientes mestizos, desencadenó abandono de asociaciones de cultivos y animales autóctonos en múltiples sitios geográficos. En un primer momento los conquistadores europeos adoptaron en forma amplia e indiscriminada las asociaciones de cultivos americanos, los productos de recolección de la flora silvestre y de la caza de la fauna local, que consumían las diversas sociedades indígenas. Este período de transición, variable en las diversas regiones geográficas, fue salvado rápidamente con la aclimatación y propagación de especies europeas, pero el costo fue alto en la biodiversidad: varias asociaciones autóctonas vegetales y animales se empobrecieron definitivamente contribuyendo a la contracción paisajística. Entre otras muchas indicaciones al respecto se informa en 1579 que en la jurisdicción de El Tocuyo hay «otras muchas diversidades de frutas y raíces de que los indios se sustentan en sus comidas y bebidas,

que por no usarlas los españoles no se tiene noticia de sus nombres, ni se ha procurado por la mucha prolijidad» (1234).

16 El conquistador adapta sus gustos alimenticios y percepciones culturales ante algunas producciones alimenticias venezolanas, pero su voracidad a gran escala en el consumo produce involuciones en los paisajes culturales locales. En los espacios de las expediciones hispánicas, al agotarse sus escasos víveres peninsulares, tenían que apoyarse necesariamente en los recursos alimenticios autóctonos, destacando en este aspecto el **casabe** que, por su gran valor nutritivo, escaso peso, amplia conservación e imputrescibilidad en ambientes húmedos tropicales, servía de base alimenticia en tramos de largo recorrido marítimo y terrestre. Los colonizadores intensificaron las plantaciones de yuca amarga incluso en ambientes sumamente secos y de suelos pobres para elaborar comercial y masivamente **casabe**, que se llegó a exportar a las Antillas Menores.

17 Conquistadores, misioneros, colonizadores y sus descendientes mestizos, adaptaron casi totalmente los productos básicos de la sensibilidad alimentaria indígena. En un hecho de civilización conservaron milenarias prácticas en la elaboración de la **arepa**, la **cachapa** y otros panes de maíz, como también del casabe y del **mañoco**. Ahorra todo comentario la transcripción de Juan de Pimentel en 1578: «Los mantenimientos de que los indios usaban y usan ahora, son: **maíz**, de tres o cuatro maneras y colores; **cazabe**, que es yuca y el agua de ella mata cruda y cocida es gran regalo y mantenimiento de los indios; **batatas**; calabazas que llaman auyamas; **frisoles**; **carahotas**, que son como habas; **maní**, que es una raíz que quitada la cáscara queda un meollo como piñones, un poco más gordos; **ocumos**, que es una raíz como de caña y es gustosa. Otras raíces, como son **pericaguares**, **mapuey**, **capazo**, las cuales siembran y son de buen sustento. Algunas frutas de árboles…» (1235). Sólo fueron abandonados en la población criolla los gustos por el **pericaguare** [*Maranta arundinacea*], rizoma harinoso, parecido al **capazo** *o* **capacho** [*Canna* sp.].

18 A estas asociaciones indígenas, plenamente aceptadas por los colonizadores europeos, se deben agregar, entre otros, los tubérculos andinos encabezados por numerosas variedades de la **turma** *o* **papa** [*Solanum tuberosum* L.], habiéndose descrito tempranamente a mediados del siglo XVI: «Turmas llaman los cristianos a un cultivo que los indios llaman papas. La hierba que las produce bajo tierra es una enredadera como la de la batata. Son como bolas pequeñas, de aquellas con las que se juega a la raqueta, pero no bien redondas, casi como trufas, de color marrón. La concha es muy delgada, y por dentro son muy amarillas, blancas o rojizas. Es alimento seco y suave, se come cocido o asado como la castaña. Amarga un poco y es ventoso, pero nutre bastante. Donde las siembran, lo cual se hace como las batatas, haciendo montoncillos del fruto con la concha, nacen en gran cantidad. No se dan sino en tierras frías y en montañas» (1236). Su importancia cultural se puede testimoniar al señalarse en 1578 que había existido en santuarios trujillanos adoración al ídolo de las turmas (1237). También tuvo aceptación la **cuiba** [*Oxalis tuberosa*], planta de raíces comestibles.

19 Fue notable en la sensibilidad alimentaria indígena el gusto por las frutas. Alrededor de dos centenares de especies autóctonas eran consumidas estacionalmente en el período prehistórico. Conquistadores y colonizadores españoles aceptaron, entre otras muchas, las que se reconocían en comarcas septentrionales orientales: «Las especies de frutas silvestres, que comúnmente se dan en estos montes, son: Maya, Quéchue, Chára,

(1234) Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo***, 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **154**.

(1235) Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas***, 1578, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *págs.* **126**.

(1236) Cey, op. cit., *pág.* **142**.

(1237) Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo***, 1579, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **167**.

Paycurúcu, ó Parcha, Guamáche, Higos, y Brebas de Cardón, tres especies de ellos, Paugí, Cotopríz, Mamón, Cerezas, y Jobos»[1238]. En el imaginario aborigen algunas de ellas tenían trascendencia sobrenatural, como es referido en el caso de la **maya** [*Bromelia chrysantha* JACQ.]: «con el nombre de ellas denominan los Indios á las Estrellas, que llamamos Cabrillas, por quien de noche se gobiernan; y llaman Madaguaráyo, que quiere decir: el semejante á un racimo de Mayas»[1239]. ▬

20 Aún más amplia era la gama frutal en la escogencia en la Venezuela profunda, anotándose por fray Jacinto de Carvajal treinta y cinco especies silvestres, las cuales eran consumidas por los indígenas de Apure y Orinoco, entre ellas, **piñas cimarronas**, **merecures**, **mereyes**, **caracueles**, **caramines**, **muriches**, **guaycuruccos** *y* **curichaguas**, deteniéndose en cada una de ellas en el deleite de sus sabores: muy dulce, de muy sazonado gusto, agridulce, muy olorosa y dulce[1240]. Muchas de ellas se han perdido en la memoria colectiva del presente. Sin embargo, valorizando la geohistoria de la sensibilidad estimamos que hay numerosos frutales guayaneses y amazónicos poco conocidos que podrían servir de punto de apoyo para desenvolver microempresas de indígenas y criollos para su cultivo y/o recolección, acompañada de su industrialización en refrescos, mermeladas, jugos. Permítasenos señalar sólo algunos: el **aracá-boi** [*Eugenia stipitata* MC VAUGH], el **camu-camu** [*Myrciaria dubia* HBK]; el **corosol** [*Rollinia deliciosa* SAFFORD B.], el **bao** [*Rheedia macrophylla,* Mart.], la **cucura** [*Pourouma cecropiifolia* Mart], el **temare** [*Pouteria caimito*], la **cajúa** [*Sicana odorífera,* VELL][1241]. En algunos casos se podrían instalar pequeñas industrias para desarrollar el complejo de la **jubía** [*Bertholletia excelsa* HBK], como también de la **sarrapia** [*Dipteryx odorata*]. ▬

21 Es indispensable rescatar para la memoria colectiva sentimientos relacionados con la magnitud y esplendor de la flora autóctona. A este respecto es emocionante la descripción realizada por Humboldt de **la fiesta de las jubías**: «Cuando llegamos a la Esmeralda, la mayor parte de los indios regresaba de una excursión que había hecho al Este, más allá del río Padamo, para recoger Jubías o frutos del Bertoletia y la liana que da el curare. Este retorno era celebrado con una fiesta que se llama en la misión la fiesta de las Jubías y que se asemeja a nuestras fiestas de las siegas y de las vendimias… Entre los pueblos que conceden una gran importancia a los frutos de las palmeras y de algunos otros árboles útiles al alimento del hombre, la época de la recolección de esos frutos está señalada con públicos regocijos y se divide el tiempo según las fiestas que se suceden de una manera invariable»[1242]. ▬

22 En el palmarés del gusto frutal venezolano son vencedoras la piña y la guanábana. En el caso de las numerosas variedades de la piña [*Ananas comosus* L.]. La apología de su diversidad fue expuesta con toda precisión por Fernández de Oviedo: «Dixe de suso que estas piñas son de diversos géneros y assi es verdad, en especial de tres maneras. A unas llaman **yayama**; a otras dicen **boniama**; é á otras **yayagua**. Esta postrera generación es algo agra é áspera é de dentro blanca é vinosa: la que llaman boniama es blanca dentro é dulce, mas algo estoposa: la que llaman yayama es algo en su proporcion prolongada é del talle de la que aquí he pintado, é las otras dos maneras ó géneros, de quien he hablado, son mas redondas. Assi que, esta última dicha yayama es la mejor de todas; é dentro es la color amarilla escura, y es muy dulce é suave de comer é de quien se ha de entender lo que está dicho, en loor de aquesta fructa. En algunas partes

(1238) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 45. A continuación Caulín describe cada una de ellas.

(1239) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 46.

(1240) Fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *págs.* 366-369.

(1241) Útil es la consulta de la obra de Jesús HOYOS, *Frutales en Venezuela*, Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, Caracas, 1989.

(1242) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 293.

XXXI. *De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad culinaria. Aprovechamiento de productos autóctonos y foráneos en el contexto de los cambios geohistóricos de los gustos.*



LÁM. 237 Cerezas, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761,* Real Jardín Botánico, Madrid.



LÁM. 238 Anón de agua, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, Real Jardín Botánico, Madrid.



LÁM. 239 Merey, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* 55, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 240 Icaco, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* 57, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 241 Níspero, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761*, Real Jardín Botánico Madrid.



LÁM. 242 Parchita, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* 118, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

hay de las unas é de las otras, salvajes, que se nascen por sí en el campo en grandíssima moltitud; pero las que se labran é cultivan son mejores, sin comparación, é reconocen bien el beneficio del agricultor é son mas delicadas. Algunas se han llevado á España, é muy pocas llegan allá: é ya que lleguen no pueden ser perfectas ni buenas, porque las han de cortar verdes é sazonarsse en la mar, y dessa forma pierden el crédito» (1243). Consagratoria fue la conclusión del florentino Cey: «La piña es una fruta de las más aromáticas y bellas que hay en todas las Indias… Abriendo una bien madura se siente el olor por toda la casa» (1244). La extremada sensibilidad ante la apariencia, el gusto y el olor de la **piña** de la Venezuela profunda se transmitió a España, llegándose a expresar en el blasón del escudo de armas de Guayana, concedido en 1795 por munificencia de Carlos IV, en cuyo cartel inferior se dibujan tres piñas de oro (1245).

23 Las bondades del sabor agridulce y olor del **guanábano** [*Annona muricata* L.] fueron difundidas paulatinamente en todo el período colonial, culminando en el siglo XIX con la aprobación de la elegante dama francesa Jenny de Tallenay, quien explicitó su gusto: «Entre los refrescos que nos obsequiaron mencionaremos una bebida excelente, extraída de la guanábana [*Annona muricata*], fruta deliciosa y bastante rara, aún en Caracas. Con ella hacen bombones, confituras y sorbetes…» Extendió su agrado a la **parcha granadina** [*Passiflora quadrangularis* L.] y a la **parchita** [*Pasiflora* sp.]: «Otra fruta bastante común en los alrededores de Caracas y de un gusto exquisito es la parcha […] Se cultivan dos especies, la mayor de las cuales proporciona una baya del tamaño de una piña, muy buena para comer aderezada con vino blanco, y la otra del tamaño de una manzana es apenas menos apreciada…» (1246).

24 Más rápido fue el afianzamiento del gusto de otras frutas autóctonas, estableciéndose en los siglos coloniales plantaciones de hicacos, cotoperices y múltiples otras frutas en los suburbios de las principales ciudades. A comienzos del siglo XIX ya se apreciaban mezcladas con otras de proveniencia foránea, plenamente aclimatadas en las tierras de altitud media, como se señala en el principal mercado caraqueño: «En esta plaza donde funciona el mercado pueden hallarse toda clase de frutas, que estamos acostumbrados a considerar como propias de diferentes climas, todas traidas de una distancia de pocas leguas. El banano, la piña, el zapote, están reunidos con manzanas, peras y castañas. Las papas y los plátanos, provisiones frescas, legumbres, que parecen pertenecer a las zonas templadas y las especies de pescados peculiares de los mares tropicales, se ofrecen aquí a la venta, todo junto» (1247).

25 Karl Ferdinand Appun proporcionó en 1849 una extraordinaria visión del activo comercio frutal en Puerto Cabello, demostrando la intensidad de su sensibilidad ante los espectáculos proporcionados por las bizarras vendedoras curazoleñas, espectaculares en sus paños en forma de altos turbantes y pintorescos vestidos, ofertando en papiamento. El atildado alemán fue sorprendido ante pilas de frutas «sin cansarme de admirar la variedad de sus formas y colores. ¡Qué aroma llenaba el aire a su alrededor!». Continuando más adelante, «admiraba el enorme tamaño y magnífico color de la piña, el redondo mamey del tamaño de una cabeza, el mango dorado, de forma de huevo-ciruela, el verde aguacate periforme, la escamada chirimoya de un aroma divino, con sus pequeños parientes, el anón que sabe a higos, la cónica guanábana espinosa, la guayaba amarilla, semejante a la manzana o a la pera, el membrillo, el brillante pedúnculo periforme del merey, de color rojo escarlata con semilla reni-

(1243) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *págs.* 191-192.

(1244) Cey, op. cit., *pág.* 41.

(1245) Manuel Alfredo Rodríguez, *La ciudad de la Guayana del Rey*, Centauro, Caracas, 1990, *pág.* 129.

(1246) Jenny de Tallenay, *Recuerdos de Venezuela*. Fundación de Promoción Cultural de Venezuela. Caracas, 1989, *pág.* 84. En algunos conquistadores se dan reservas sobre el gusto de la guanábana. Ver Cey, op. cit., *pág.* 134.

(1247) Robert Semple, op. cit., *pág.* 50.

forme adherente, los caimitos pardo-amarillentos con forma de manzana y el níspero, el verde caruto ovoideo, la ciruela morado oscura, los verdes mamones en racimo y el cotoperí, la redonda granada colorada, el blanco icaco semejante a ciruela, las lechosas y parchas amarillas en forma de melón, el zapote pardo ovoideo, las numerosas especies de doradas naranjas, limas, limazas y limones, desde el tamaño de una cabeza hasta el de un huevo de gallina, así como muchas otras frutas por aquel entonces aún desconocidas por mí» [1248].

(1248) Appun, op. cit., *págs.* **40-41**.

26 Muchas de las frutas criollas, como la guayaba, la guanábana, el merey, el mamey, e importadas, en especial el membrillo, la naranja y otras, sirven de materia prima en el desenvolvimiento de artesanías familiares en conservas, confituras y dulces criollos. Ello fue registrado por continuadas exportaciones a islas antillanas desde los siglos coloniales. En 1845 se registraban 365 pesos de exportaciones de confituras y entre 1835 *y* 1866 un total de 14.092 pesos de varios miles de libras en dulces criollos [1249]. En el país daba lugar a ocupaciones en los sectores de menores ingresos, como era observado en la plaza mayor de Caracas en 1883: «Entre las clases trabajadoras se nota mucha miseria, y dificultades para ganar la vida. Son muchas las vendedoras que acuden con frutas y dulces á los sitios públicos. El **manjarrete**, el **pandeón**, el **papelón** (panela) son, con las frutas, artículos indispensables de las pulperías» [1250].

(1249) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* **461-496**. Cálculos del autor.

(1250) I. Laverde, *Viaje a Caracas*, op. cit., *pág.* **49**.

27 Fueron notables en múltiples conquistadores españoles sus positivas percepciones del valor de otros escasos y limitados recursos naturales autóctonos de flora y fauna en paisajes geográficos continentales ríspidos de poca biodiversidad, en el contexto de subsistencia temporal en tiempos de penuria o en el avance de espacios de recorrido hacia otros paisajes geográficos con recursos naturales más abundantes. La sagaz interpretación de desconocidas especies de flora y fauna fue desencadenada tanto por la apremiante necesidad de la supervivencia como por la asistencia de indígenas colaboradores. Con posteridad, al afianzarse el proceso de conquista el precario apoyo de los rústicos recursos de los paisajes de la austeridad extrema se va reemplazando total o parcialmente por otros recursos más gratos al paladar europeo, provenientes de paisajes percibidos como más acogedores para sus modos de vida.

28 El auxilio de la flora autóctona fue fundamental para contribuir al reconocimiento europeo del territorio venezolano. Por ejemplo, el avance del transpaís de las sierras corianas e interfluvios de las depresiones de Barquisimeto-Carora, hubiera sido cuasi imposible de no haberse apoyado en sus espacios de recorrido con escasos productos de recolección de formaciones vegetales xerófitas, revelando una adecuada interpretación humana de estos ambientes secos, transmitidas de sus asistentes indígenas, como se evidencia con la recogida de raíces, destacando la del **guapo** [*Maranta arundinacea* L.], y el consumo de los frutos del **cardón** denominado **dato** [*Cephalocereus moritzianus*], **higo chumbo** [*Lemaireocereus deficiens*], **pitahaya** [*Cereus hexagonus*], **breva** [*Acanthocereus pentagonus*], **comochos** [*Opuntia*] y otros.

29 Simultáneamente fue fundamental en la sensibilidad alimentaria de los conquistadores la transmisión del gusto por especies de grato paladar consumidas ancestralmente por diversas etnias indígenas. Siguió siendo muy popular el consumo de todo tipo de **tortugas**. En el caso de las **tortugas marinas** ello se evidenció en las costas caribeñas, continuándose con la ancestral utilización aborigen, al haber sido producto básico en su alimentación la **tortuga verde** [*Chelonia midas*]. David Watts ha

expuesto con objetividad su importancia en la geografía prehistórica de la alimentación de los indígenas arahuacos, siendo su principal fuente de proteínas animales: «Este animal es prácticamente único por su condición de herbívoro marino migratorio, aerobio, que antiguamente solía reunirse en enormes manadas que se alimentaban de las hierbas de los fondos marinos [*zostera* y *thalasia*]. Carr (1956) describe el recurso alimenticio que ofrece la tortuga verde del Caribe como equivalente marino del que proporcionaba en tierra el bisonte, que en tiempos aborígenes vagaba por las grandes llanuras de América del Norte en manadas de proporciones similares…» (1251). Era enorme la cantidad de alimento contenido en estas tortugas marinas, siendo muy bien aceptado por pobladores españoles y criollos. Son numerosas sus indicaciones gastronómicas en el litoral septentrional caribeño venezolano, lo mismo que en las islas: «los naturales van a ellas en los meses de bonanzas por sal y pescado y por tortugas para comer y hacer aceite de ellas» (1252).

(1251) David Watts, *Las Indias Occidentales. Modalidades de desarrollo, cultura y cambio medioambiental desde 1492*. Alianza América. Madrid, 1992, *pág.* 99.

(1252) Caulín, op. cit., *pág.* 87.

30 En 1768 se mantenía entre los habitantes de la península de Paraguaná la pesquería de esta tortuga marina. No se había perdido en la sensibilidad colectiva los variados gustos que se podían experimentar en estos **banquetes de la tortuga**: «Estos animales, en la estación de anidamiento, ponían en la playa sus huevos, que también se recogían con facilidad. Además de los huevos, ya altamente nutritivos, era comestible casi todo lo demás, desde la propia y sabrosa carne y ciertas partes de los cuartos delanteros y traseros, igualmente apreciados, hasta las substancias cartilaginosas contiguas a la concha superior, los intestinos, pulmones, hígado e incluso los huevos en formación de las hembras antes del desove» (1253). Conquistadores españoles, bucaneros franceses, piratas ingleses, han testimoniado de su excepcional valor gastronómico. Incluso el florentino Cey, de paladar exquisito, se refirió a lo apetitoso de su abundante carne. El misionero jesuita Felipe Salvador Gilij las comió en La Guaira, encontrándolas de sabor más agradable que las del Orinoco.

(1253) Watts, op. cit., *pág.* 99.

31 En lo referente a las **tortugas terrestres *y* fluviales**, de las cuales se ha hecho mención anterior, había consenso en su valor gastronómico: «todas son comestibles, y de un mismo gusto, y substancia, y á estas últimas las tengo por mas gustosas, y tiernas. A la quarta é infima especie llaman los Cumanagótos, y Palenques Curámi; estos son de la magnitud, figura, gusto, y substancia de los Galápagos de la Europa. Crianse ordinariamente en los lagos, y juncales, donde derraman los Rios, y se mantiene el agua, y yerba todo el año. No son en tanta abundancia como los antecedentes; pero de mejor gusto, y substancia delicada» (1254). Su carne «es universalmente estimada, y bien condimentada se asemeja, como a muchos les parece, a la carne de los más sabrosos corderos capones» (1255).

(1254) Caulín, op. cit., *pág.* 87.

(1255) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 105.

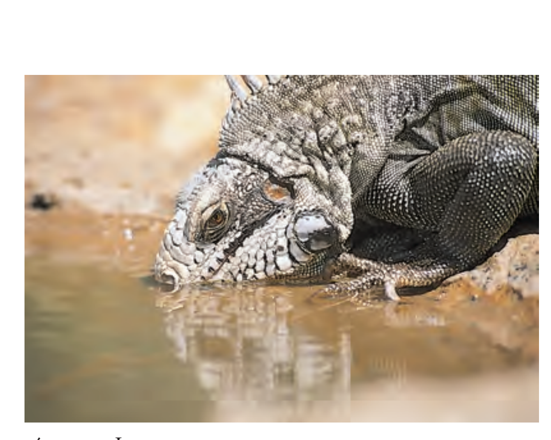
32 Se ha perdido en la memoria colectiva la importancia vital que tuvieron en la alimentación de los primeros colonos europeos y criollos de la Orinoquia las tortugas, lo que fue revelado en 1637 por fray Diego de Carvajal, al describir su captura por «las puyas para la pescha de las tortugas; de aquestas ay immensidad en las bocas de los rios, zanjones y esteros que entran en el rio de Orinocco, y son tan ynquietas que levantan por minutos las cabezas sobre el agua, sobre la qual andan en sus curiaras los yndios con sus arcos y flechas en cuios tiros son tan diestros que apenas saca la tortuga su cabeza cuando ya la tienen clauada: lleua la flecha un empaque de torcida cabuya, y si bien la tortuga se profunda debajo de el agua queda descubierta la supperior parte de la flecha y cordel, que



LÁM. 243 Asando una ternera, postal a color, colección particular, *s/f*.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 245 Iguanas para la venta
en el sur del lago de Maracaibo, estado Zulia.
FOTOGRAFÍA KARL WEIDMANN



LÁM. 244 Iguana.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

llegando el yndio al paraje que ynsinua hala de el y ua sobre aguando a la tortuga hasta que haciendo pressa en sus conchas por la ynferior parte de ellas la traslada a su bajel, y en breue espacio con el modo dicho le llena de tortugas con que le sobran no ssolo para el sustento suio y de su familia, sino para uender a los españoles por los rescates que arriba é yndicado por el ser el ordinario sustento de aquestos y los yndios la carne de las tortugas, y el mismo en la Guayana y Trinidad respecto de auer poco ganado vaccuno» (1256).

(1256) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* **327-328**. Mención anterior en *pág.* **268**.

33 Diversas fórmulas para su preparación gastronómica se difundieron por los misioneros, evidenciándose sentimientos de golosear ante la ancestral manera de cocinarla en **carapacho**: «No se guisa de modo común ni se come sino condimentada a la orinoquense, es decir, a la bárbara. Sin embargo aquellos salvajes han inventado modos para hacerla sabrosa. Separan así con la carne adherida la cáscara plana de debajo y la cortan sobre la misma cáscara a manera de picadillo. La condimentan, además de con sal, con pimientos, y mezclan briznas de cazabe, míseros estímulos de su paladar. Para darles después el guiso justo ponen la caparazón sobre tres piedras, que hacen las veces de un trípode, y hacen fuego lento debajo. Esta carne picada de la manera susodicha es de un sabor entre el hervido y el asado, y no es desagradable si se cuenta con el gusto común de aquellos países…». Asimismo, se refiere a que «es muy agradable el mondongo de esta tortuga, que se guisa y cocina al modo de callos de vaca o de otro animal» (1257).

(1257) Gilij, op. cit., tomo I, *págs.* **105-106**.

34 A su vez, la **iguana** se mantuvo sostenidamente en los gustos gastronómicos venezolanos. En el siglo XVIII fray Antonio de Caulín se refería con fruición a ello: «Yguana. Es un animalejo de horrible aspecto; su figura es de Lagarto de una vara de largo, color verdoso con varias pintas, y sobre el lomo tiene una carrera de puntas como las del Caimán, que le hacen mas abominable; pero guisado es comida delicada, y en poco diferente de la Gallina. Abunda mucho en las orillas del Rio Orinoco, y otros, en cuyas playas, y campiña reptan sobre la tierra, y en sintiendo pasos, ó ruido de gente, se arrojan con velocidad á las aguas. Cada hembra arroja una taza de huevos del tamaño de una Nuez pequeña, y todo el es yema cubierta de una telicula, ó membrana, que les sirve de cascara; y guisados son de tan buen gusto como los de Gallina» (1258). En la cocina criolla se mantuvo el gusto por este reptil. En los recuerdos de una sensible y culta dama francesa se menciona en una posada de La Ceiba en 1878 el almacenaje de una iguana viva en un barril, que luego fue cocinada a satisfacción de los comensales: «y del barril en movimiento sale la enorme iguana que estaba destinada a alimentarnos» (1259).

(1258) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* **84**.

(1259) Leontine Perignon de Roncajolo, op. cit., *pág.* **93**.

35 Asimismo se mantuvo constante el gusto por la carne del **manatí**, en especial en su consumo fresco, como es referido por un misionero que tenía buen paladar: «La carne es de sabor tan semejante al puerco, que seguramente se podría engañar a los europeos de más olfato. Todavía fresco el manatí es sabrosísimo y bueno para hacer con él toda clase de manjares. El mismo timón y los remos son de maravillosa grosura, que les gusta mucho a los orinoquenses…» (1260). La intensificación de su captura desde el siglo XVIII fue haciéndolo ralear en el sistema fluvial del Orinoco.

(1260) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* **97**.

36 Profusa fue la recurrencia culinaria a abundantes **aves de caza**, gusto que se mantuvo en todo el período que abarca esta obra, siguiendo una larga tradición colonial: «Crianse tambien en estos Países muchas especies de aves de caza, que sirven de regalo á los hombres con lo apetecible, y delicado de sus carnes, como son: Paugíes, parecidos al Pabo real,

excepto en las plumas, que son blancas, y negras; pero en el copete no se diferencian: muchas Palomas torcaces, Gallinas de monte, Perdices, Codornices, Guacharácas, Uquiras, ó Paba de monte; muchas especies de Patos, y de Tortolas, que sirven de diversión a los Españoles é Indios, que se exercitan en la caza; unas matan á bala, y flecha; otras cogen con trampas; y de todo trahen comúnmente en abundancia» (1261).

37 Se han dado referencias anteriores en esta obra a la notable sensibilidad aborigen ante los productos de cacería y a su rápida utilización por los conquistadores españoles, con extensión de variadas modalidades europeas de captura y matanza. Hubieran sido imposibles las entradas a la Venezuela profunda sin el apoyo básico de estos recursos. En ello mantuvo un papel auxiliar de magnitud la utilización del **perro**, como es testimoniado en la expedición de Federmann: «Un galgo que llevaban fue su principal despensero y socorro de la vida de muchos en el tiempo que ocuparon en esta vuelta pues, de los venados que cazaba, comían todos, que se hacía esto con mucha facilidad, hallándolos a manadas, por haberse recogido huyendo de las aguas a los altos los innumerables que se crían en aquellos llanos» (1262). En todas las expediciones se llevaban varios perros de caza. En rápida transculturación los indígenas lo utilizaron habitualmente: «Rara vez salen de poblado, sin llevar consigo su arco, y flechas para defenderse de las fieras, y hacer caceria para alimento de sus familias. De ordinario llevan consigo algunos perrillos para rastrear la caza, de que se mantienen la mayor parte de la vida. Desde niños se hacen muy diestros en el uso de las flechas, con que matan los Animales, Aves, y Peces en el agua» (1263).

(1261) Caulín, op. cit., *pág.* 89.

(1262) Fray Pedro Simón, op. cit., tomo II, *pág.* 52.

38 La existencia de animales de cacería posibilitaba la subsistencia alimenticia de los conquistadores. Los líderes de las expediciones tenían la obligación de asegurar la caza, sucediéndose entre ellos el sentimiento de desesperación ante esta eventualidad, lo que ha quedado testimoniado en un caudillo a mediados del siglo XVI: «Yo seguí de caza no sintiendo el pie, y después olvidándome lo sentí de suerte que lo llevé por un mes en el cuello del caballo, y aunque en ocho días estuvo sana la herida, no podía ponerlo en tierra y así andaba en camino, no dejando de hacer aquello que me tocaba, ir de caza para sustentar a mi gente, pues si me hubiese descuidado, todos me habrían abandonado» (1264).

(1263) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 146.

39 En ocasiones de apremio se llegaba a la cacería de **picures** [*Dasyprocta aguti*], que aunque no eran de especial agrado en el comer de los conquistadores europeos del llano, se degustaban con agrado sumo en la necesidad en la temporada de inundaciones: «habiendo llegado a esa parte que estaba toda llena de agua y no se podía cazar, ni había otra cosa que pan, para reponerme hacía matar por mis indios, de día, en cierto bosquecillo redondo en el cual estaba acampado, unos picures que allí había y estos fueron por algunos días mi comida y los encontré muy reconfortantes». Más tarde, después de cinco días de recorrido, su sensibilidad positiva gastronómica se reforzaba: «Con todo que estaba herido del pie y con fiebre, me convenía ir y entrar en el agua, y cuando volvía al campamento, si encontraba un par de picures asados, tocaba el cielo con un dedo» (1265).

(1264) Cey, op. cit., *pág.* 82.

(1265) Cey, op. cit., *pág.* 82.

40 Preferencial fue el consumo de las diversas especies de **venado**, que abundaban en todo el territorio: «Ciervos hay en grandísima cantidad que no lo pudiéseis crer, máxime en aquellos llanos y en la costa del mar, tan buenos y gordos como los carneros de Francia, pero son muy pequeños y pocos he encontrado que después de muertos no los haya podido

cargar yo solo sobre el caballo. En las montañas del Nuevo Reino de Granada hay también muchos y más grandes que en los llanos, pero la carne es dura y seca, como los de aquí. Si no hubiese ciervos en tanta cantidad, sería imposible para los cristianos andar y descubrir. Los hay de todas clases: con los cuernos finos, gruesos, redondos, achatados con ramificaciones y sin ellas, como los de aquí» (1266).

41 Estos productos de la caza de la biodiversidad local fueron fundamentales en la cocina venezolana hasta comienzos del siglo XX, como se observaba en ferias y mercados. Destacaban en este aspecto las ofertas en 1873 en el mercado marabino, donde «las carnes son tan abundantes y variadas como no las hay en ningún otro de la República, pues se vende diariamente carne de res, de carnero, cabra, marrano, venado, lapa, báquira, conejo, cachicamo y otros» (1267). Pocos años más tarde la distinguida y sensible dama francesa Leontine Perignon señala que en el mercado de Paraguaná abundaban las perdices, los pichones de paloma, conejos silvestres, venados (1268). A su vez, su elegante compatriota y mujer de mundo, Jenny de Tallenay, disfruta de una espléndida comida de caza en las carabobeñas montañas del Hilaria: «Nuestros cazadores volvieron hacia las doce del día, cargados de gallinas de los montes, cachicamos, y acures; los peones comenzaron a preparar el almuerzo. El cachicamo, [...] constituye un manjar muy delicado en Venezuela. Se nos sirvió un excelente caldo de acure preparado con apios cuya raíz harinosa se parece a la papa, una gallina de los montes, jamón y cachicamos cocidos a punto. Como postre tuvimos plátanos y el todo fue rociado con un excelente Burdeos traído de San Esteban» (1269).

42 A pesar de su relativa abundancia algunas especies de animales fueron perdiendo importancia en la alimentación de la población colonial y decimonónica por ir escaseando, debido a sobreexplotación, y/o cambios en los gustos alimentarios. Son los casos de monos, osos hormigueros y palmeros, ardillas, rabipelado, puerco espín y otros. Inclusive se llegó a consumir el **mapurite** [*Conepatus semistriatus*]: «En medio de su fetidez es de una carne muy gustosa, y tierna, teniendo el cuidado de arrancarle la tal bolsilla, luego que le matan; porque si no, se contamina todo su cuerpo, y se hace inaguantable su hedor pestífero» (1270). En cambio, siguió siendo intensivo el consumo de la fauna que rememoraba gustos hispánicos: «muy abundante de caza por estremo, assi de venados, conejos y perdices que, aunque no son como las de nra dulce España, les parecen mucho en sus blancos y crecidas pechugas» (1271).

43 Poco a poco se fue evidenciando el paso de la sencilla comida, donde se marcaba la austeridad en cuantía y variedad de alimentos, a lo refinado de la sensibilidad alimentaria. Incluso ello se marca en el matalotaje de expedicionarios que avanzaban en el reconocimiento del país. En los primeros tiempos de la conquista dominaban aprovechamientos de productos autóctonos que eran conseguidos mediante apropiación en conucos y pueblos aborígenes, matizándose con escasas provisiones de productos ibéricos. Ello es referido por Friede en tiempos de los Welser: «Al llegar a su lugar de destino los conquistadores tenían que mantenerse por su propia cuenta. A veces conseguían los mantenimientos mediante el saqueo de los pueblos de indios, mantenimientos que se repartían entre los vecinos. Pero muchas veces se traían de las islas antillanas, o de España, cosas que sucedió en los albores de la conquista, cuando los colonos no estaban acostumbrados a los productos de la tierra» (1272).

44 Fue sumamente rápida la transculturación alimentaria que se evidenció

(1266) Cey, op. cit., *págs.* 148-149.

(1267) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Zulia*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1875, *pág.* 102.

(1268) Leontine Perignon de Roncajolo, op. cit., *pág.* 77.

(1269) Jenny de Tallenay, op. cit., *pág.* 177.

(1270) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 78.

(1271) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* 253.

(1272) Friede, *Los Welser*, op. cit., *págs.* 518-519.

en los apestos expedicionarios de la Venezuela profunda. A mediados de 1500 se hacían acompañar con mujeres indígenas que les molían el maíz y les preparaban arepas y gachas, complementándose la dieta de productos autóctonos con vegetales, raíces, frutas y productos de cacería: «Se acostumbra comer por la mañana temprano. Una india hace unas gachas, con agua, que ellos llaman cara con un poco de miel arriba, cuando se tiene; si no leche, quien la tenga, y se comía de esto un poco, y hasta la tarde, que se acampaba, no se comía nada más a menos que por suerte se encontrara alguna fruta. Después, al atardecer, se hacía pan, y si había alguna cosa, se comía… En tanto que las indias muelen y hacen pan para la cena, si se está en llano se va a la caza, si hay río a pescar, a buscar miel, raíces o cosas similares. A menudo, llegando en vez de reposar, es preciso tomar una espada y una rodela y seguir un camino de indios para buscar si hay grano o algo que comer, e íbamos 10 *ó* 12, y no sin licencia del capitán que elegía entre nosotros quien comandase y daba el tiempo del regreso y aún el hombre que no tuviese necesidad, debía ir, así se caminaba al trote 2 *ó* 3 leguas, sin rumbo cierto, por bosques, ríos y despeñaderos, después se regresaba medio corriendo con un saco de maíz al hombro, o raíces para comer, y a menudo no se conseguía nada, y cuántas veces me tocó a mí sacarme los calzones y llenarlos por no haber tenido tiempo de llevar un saco, aún me pasó cargarme bien, y luego cansado, poco a poco irlo botando y llegar al campamento con poco o nada»[1273].

45 En cambio, menos de un siglo después se matizaban los apestos expedicionarios con múltiples alimentos peninsulares, como se señala en la preparación en 1647 a la expedición al Apure, donde se reconocían cargas de bizcocho, casabe, cecinas, carne salada, sal, abundantes quesos, mochilas de harina de trigo y maíz, variados dulces, cacao molido en masa y en grano, azúcar, vinagre de castilla, aceite y vino en botijuelas, toda especiería, nueces moscadas, romero, ajos, conservas varias, rosquetes, bizcochuelos, harina de maíz cariaco molida, jamones, miel de abejas[1274].

46 Desde las primeras décadas del siglo XVI se importaban productos básicos de la dieta mediterránea, destacándose a comienzos del siglo XVII, vino, aceite de oliva, harina, garbanzos[1275]. Se han descrito con toda precisión los productos de origen europeo que enriquecieron la cocina criolla, realizándose la importancia del pan, del vino, de las carnes de cerdo, vacuno, carnero, cabra y aves de corral. Complementados con nabos, zanahorias, hortalizas, legumbres y frutas mediterráneas[1276].

47 Fue notable la extensión de las aves de corral, acompañándose con indicaciones precisas de la exquisitez de la carne de carnero, revelándose el milenario gusto por los ejemplares engordados en pastos salados y hierbas de orégano. En 1538 se dicta una Real Cédula para proteger un hato de ovejas en la isla de Margarita, impidiéndose que consuman pastos hollados por ganados vacunos: «porque la hierba envacada es muy dañosa para las ovejas»[1277]. Estos preciosos carneros podían ser vendidos vivos en Cubagua «como se hazía en estos reinos de Castilla»[1278]. A los pocos años en el occidente venezolano se dan precisiones sobre estos manjares: «Los cristianos han llevado cantidad de ganado de las islas circunvecinas: vacas, caballos, asnos, cabras, ovejas, y con estas se contentan, con la casa llena de indias e indios a su servicio, y las carnes salen buenísimas como en Francia, porque los pastos allí son buenos, la hierba como grama y salada por la vecindad del mar»[1279]. Ello se lleva en las tierras altas andinas a las amenidades gastronómicas inducidas en el consumo

(1273) Cey, op. cit., *págs.* 57-58.

(1274) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *págs.* 111-113.

(1275) Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo II, *pág.* 134.

(1276) Lovera, op. cit., *pág.* 40.

(1277) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 312. La Reina. Valladolid, 18 marzo 1538, tomo II, *pág.* 132.

(1278) *Cedulario Cubagua*, op. cit., Cédula 313. La Reina. Valladolid, 8 abril 1538, tomo II, *pág.* 134.

(1279) Cey, op. cit., *pág.* 56.

del orégano por el ganado mayor: «fueron a dar a los llanos del gran valle de Cúcuta, criadero famoso de ganados mayores, en especial de mulas, que salen de allí por extremo buenas, criadas con oréganos, por haber tanto, que todo el monte bajo del valle es de eso. Son posesiones y estancias hoy de la ciudad de Pamplona y villa de San Cristóbal» (1280).

48 En las tierras ganaderas del sur de Venezuela, particularmente en los Llanos, se van formando especialistas en preparar la carne del ganado vacuno, quedando inmortalizados algunos de ellos, como se señala en 1635 en el caso de Sebastián de Antillano: «Soldado del cuerpo que levantó el capitán Miguel de Ochogavia para el descubrimiento del rio Apure. Como hábil en desjarretar ganado y sazonar la carne, fué uno de los elegidos por su capitan para pasar del puerto de San Jacinto á la margen opuesta del Apure, á fin de hacer las provisiones necesarias á la realización de la empresa» (1281).

49 Se agregan a estas sensibilidades alimentarias indígenas y españolas las que se expresan por los productos de la cocina africana introducidos por los esclavos y sus descendientes quienes marcaron paisajes afrovenezolanos, con huellas visibles en la geografía humana del país. Comían lo que preparaban ellos mismos directamente o cocineros de su misma etnia, por lo que aunque cambiaron algunos de sus elementos perduraron en la geografía culinaria de sus paisajes platillos como la **cafunga** y el **fufu** barloventeño, la **mfunga** en Chuao, y otros que son similares a los procesados en el ámbito congolés, o el **quimbombó** porteño de Puerto Cabello procedente de la cocina africana de esclavos radicados en Curazao. Son múltiples las técnicas y patrones culinarios de procedencia africana que se conservan en paisajes donde fueron asentados esclavos de origen congolés (1282). Los afrovenezolanos tampoco perdieron los conocimientos agrarios tradicionales de la tropicalidad africana, perdurando el cultivo del **quimbombó** *u* **okra**, como también el **ñame congo**, el **ñame de Guinea** y otras dioscoreáceas que se sumarían a sus labranzas de plantas americanas. A ello se agregarían en sus pequeños cultivos de subsistencia otros de origen africano o aclimatados allí que fueron fomentados como el plátano, el cambur, el coco, la fruta de pan, la caña de azúcar, el mijo, el sorgo.

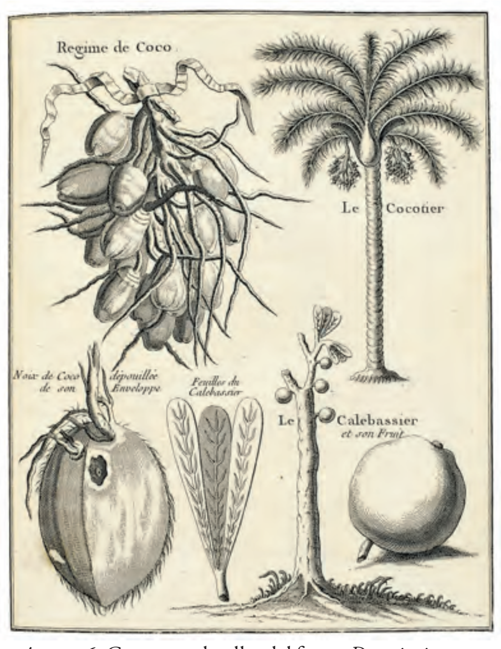
50 La sensibilidad culinaria afrovenezolana se extendió a los cumbes, rochelas, palenques y patucos. Hay otros rasgos alimentarios negroides que tienen orígenes más recientes. En la vertiente interior de la península de Paria perduraron en algunos de sus paisajes culturales como Güiria, Güirima, Punta de Piedra, elementos culinarios que derivan de esclavos acarreados por sus propietarios franceses y españoles, en su éxodo de la isla de Trinidad entre 1797 *y* 1802 por la ocupación inglesa. A ellos se sumaron, lo mismo que en los paisajes auríferos de la Guayana venezolana, gustos y hábitos alimenticios de peones y mineros antillanos angloparlantes que arribaron entre 1849 *y* 1893 para trabajar en los paisajes de las minas de El Callao, Caratal o Nueva Providencia y otros caseríos del Yuruari. Entre estos trabajadores provenientes de las Antillas Británicas predominaban los de Trinidad, Barbados y Jamaica, como también otros de las Antillas Francesas, en especial de Martinica.

51 La larga permanencia del poblamiento hispánico entre los siglos XVI *al* XVIII culminó en un paisaje criollo, fruto de la mestización entre elementos étnicos, culturales y de la biodiversidad de proveniencia española, indígena y africana. Ello eclosionó en estos ámbitos tropicales con heterogeneidad de sensibilidades alimentarias. Se ha efectuado en el país un

(1280) Fray Pedro SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* 194.

(1281) *Apuntes biográficos en Fray Jacinto de Carvajal*, op. cit., *pág.* 399.

(1282) Jesús GARCÍA, op. cit., *págs.* 83-84.



LÁM. 246 Cocotero, detalles del fruto, *Description Geographique de la Guiane*, S. Bellin, 1763, *págs.* 192-193, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

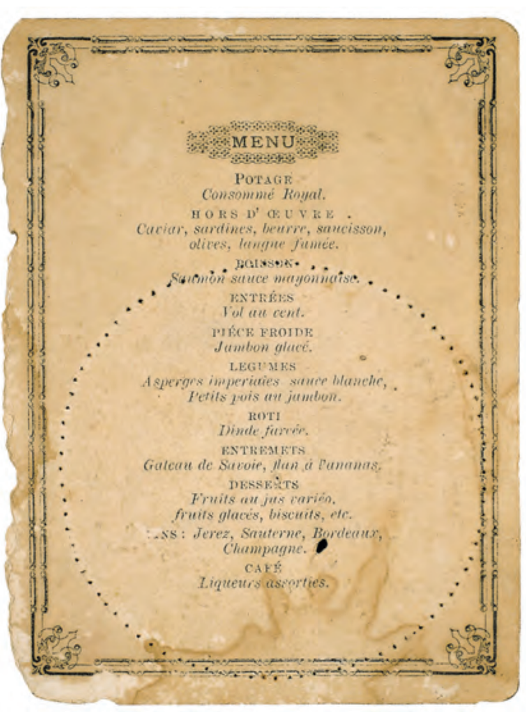
LÁM. 247 Preparación de la yuca, *Colombie et Guyanes. En: L'Univers, Histoire et Description de Tous les Peuples...*, M.C. Fanin, Firmin Didot Frères, París, 1863, pl. 61, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 248 Cocina, Cuadra de Bolívar, Caracas.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)



OBSEQUIO
DE
La Compañía The Quebrada Ry Land and Copper y de la Compañía del Ferrocarril Sur Oeste de Venezuela (Barquisimeto)
AL SEÑOR DOCTOR
R. ANDUEZA PALACIO,
PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,
en la inauguración de la línea de "El Hacha" á Barquisimeto.
BARQUISIMETO: 18 DE ENERO DE 1891.
Señor Doctor M. Silveira



MENU
POTAGE
Consommé Royal.
HORS D' ŒUVRE
Caviar, sardines, beurre, saucisson, olives, langue fumée.
POISSON
Saumon sauce mayonnaise.
ENTRÉES
Vol au cent.
PIÉCE FROIDE
Jambon glacé.
LEGUMES
Asperges imperiales sauce blanche, Petits pois au jambon.
ROTI
Dinde farcée.
ENTREMETS
Gateau de Savoie, flan á l'ananas.
DESSERTS
Fruits au jus variés. fruits glacés, biscuits, etc.
VINS: *Jerez, Sauterne, Bordeaux, Champagne.*
CAFÉ
Liqueurs assorties.

LÁM. 249 Menú de 1891 (anverso *y* reverso), Potage: Consommé royal, Hors d'Oevre: Caviar, sardines, beurre..., Poisson: Saumon, sauce mayonnaise..., Centro de Estudios Gastronómicos, colección Jose Rafael Lovera, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

acertado análisis de las peculiaridades de la alimentación a escala regional, lo mismo que la evolución de la dieta tradicional (1283). Sólo hay que insistir, desde nuestra óptica de la geohistoria de la sensibilidad alimentaria, en la permanencia en el gusto urbano y rural de platos claves. Consideramos que una acertada visión, desde la óptica del forastero, se registra en 1883 por un viajero colombiano: «La hora ordinaria del almuerzo son las doce, y la de la comida las seis de la tarde ó las siete; y el desayuno desde las seis á las nueve. Como platos característicos puedo citar el **hervido**, que es una caldo de sustancia que constituye invariablemente la sopa, junto con el cual sirven en fuente aparte, para que uno lo mezcle con el caldo, repollo, zanahorias, yucas, arracachas, etc., en fin, todo lo que constituye nuestro tradicional **puchero**. Con este plato principia todo almuerzo y toda comida. Después viene uno de pescado, de que hay una variedad extraordinaria y de gusto distinto. Por lo común los platos son más sazonados, y de sabor más pronunciado que los que se acostumbran entre nosotros. En reemplazo de los santafereños **tamales**, se fabrican las **hallacas**, que son tamales más civilizados, hechos con pasas pequeñas y de masa más fina, y que figuran también los domingos en el almuerzo. A las habichuelas las llaman **vainitas**. Pero el plato que más sorprende al forastero es el de las **caraotas**, especie de frijoles ó judías muy grandes que se dividen en blancas y negras, éste constituye el alimento especial de la gente del pueblo. Ya se sabe que el chocolate de Caracas tiene fama sud-americana; el pan lo preparan muy bien, y hay entre las diferentes clases de queso el llamado de **mano**, originario de los Llanos, y una especialidad por su buen gusto» (1284). Otros platos tradicionales tuvieron gran expansión, como el mondongo, aunque no siempre fue bien percibido en el gusto de los extranjeros (1285). ▬

52 En el siglo XIX se experimentó la importación de nuevos productos alimenticios que llegaron incluso a los sitios más recónditos del país incidiendo en cambios trascendentales en la sensibilidad de los gustos. A modo de ilustración se puede observar que en 1845 «se vendían en la casa de comercio de J. B. Dalla-Costa e Hijo, en Angostura, los siguientes artículos acabados de llegar de Estados Unidos, Alemania, Martinica y San Thomas a precios muy equitativos: Vino dulce y seco de Málaga; Pasas en medias cajas; Tabaco hueva; confitura de piña; quesos de Flandes y de patagrás; Harina de patente de la nueva cosecha en medios barriles; Arroz de Carolina; Galleticas de leche; Mantequilla; Soda y dulce; Salchichones de Brunswick; Bacalao; Comino; Anís en grano y esencia; Mantequilla en potes grandes y chicos; Jamones de Westfalia, de primera calidad; Fideos en cajas y medias cajas; Aceite en botellas y frasquitos y botijuelas; Vino moscatel y tapa-larga; Manteca fresca francesa, en barriles» (1286). ▬

53 Las casas comerciales de italianos dedicadas a las actividades de importación y exportación contribuyeron a grandes cambios en la geografía del consumo. Por sus importaciones de Italia y su distribución en las principales ciudades del país influenciaron de una manera determinante hábitos de consumo en alimentación y bebidas en la población urbana venezolana. Entre los nuevos productos introducidos por los comerciantes de origen italiano y difundidos por los inmigrantes a círculos más amplios, destacan las pastas, la pastina glutinada, licores, aceites de oliva, enlatados, etc. Hemos encontrado diversas pruebas documentales de su empleo desde mediados del siglo XIX hasta la segunda década del siglo pasado (1287). Las pastas se divulgaron tempranamente, en sus varie-

(1283) LOVERA, op. cit., *págs.* **92-108**.

(1284) I. LAVERDE, *Viaje a Caracas*, op. cit., *págs.* **36-37**.

(1285) WILLIAMSON, op. cit., *pág.* **71**. Su apreciación es sumamente despreciativa.

(1286) RONCAYOLO, op. cit., *pág.* **22**.

(1287) Pedro CUNILL GRAU, *La presenza italiana in Venezuela*, Fondazione Giovanni Agnelli, Torino, 1996, *págs.* **167-168**.

dades de tallarines, fideos, macarrones y otras, instalándose fábricas en el país a partir de la década de 1880, e incorporándose crecientemente en la alimentación popular. Eran muy importantes las importaciones de queso y salchichón, este último comercializado intensamente por el comerciante José Robersi. El aceite se distribuía ampliamente, en especial el de oliva de Pellegrino & Figli, lo mismo que las aceitunas italianas y las especies. El vermouth Cinzano, el bitter Gancia y diversos licores dulces se servían en las principales ciudades, con buen sistema de distribución. Helados y limonadas se introdujeron con gran facilidad, como las de Tomasi en Ciudad Bolívar. En 1856 se habían tomado en Caracas los primeros helados y sorbetes. Eran muy apetecidos los bizcochos italianos, en especial los importados de Gaetano Daddi, Portoferraio, lo mismo que las conservas alimenticias, embutidos, pescado seco, sardinas en lata, dulces, frutas en conserva. En Caracas se introdujeron elaboradas en el país las confituras al gusto italiano de Federico Pomasca. Se importaba cantidad de agua mineral embotellada italiana. ▬

54 Aportes de significación acerca de la influencia en el cambio de los gustos por la comida francesa durante el Guzmanato han sido difundidos acertadamente [1288]. La ilustración de un menú en los banquetes palaciegos de dicha época ahorra todo comentario. ▬

(1288) Lovera, op. cit., *págs.* 119-124.

XXXII.

igésimo segundo capítulo

El multifacético ají y los saborizantes del apetito

El vigor de las especias importadas y sucedáneos: jengibre y canela

Materias primas para las sensibilidades aromáticas: anís, vainilla y sarrapia

Curry de Trinidad
Ají dulce
Ajíes picantes
Ají caribe
Muy caribe está
Pimiento del diablo
Vasúri-ainé
Ají chirel
Ají de pajarito
Pimienta guayabita
Malagueta
Orégano
Comino mediterráneo
Comino de monte
Alcaparra
Encurtidos de flores de cocuy
Jengibre
Nuez moscada
Guarimaco
Laurel capuchino
Pucherí
Nuez moscada del Orinoco
Pichurim
Canela silvestre antillana
Canelo andino
Cupís
Guaynyo
Tuorco
Canela de El Tocuyo
Canela orinoquense
Canelilla
Uarimacu
Anís cimarrón
Anisillo
Anís de la tierra
Lluvia de anises
Vainillón
Vainilla
Sarrapia
Sarrapiales
Sarrapia real
Yare



lám. 250 Restaurant del Puente, Puente de Hierro sobre el río Guaire, *Álbum de Caracas y Venezuela*, Henrique Neun, litografía de «La Sociedad», Caracas, 1877-1878, primer tomo, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



lám. 251 Ají dulce [*Capsicum annuum*].
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES



lám. 252 Ají, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* **95**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

1 Son escogidos los saborizantes venezolanos del apetito, lo mismo que las materias primas criollas para las sensibilidades aromáticas. Ello expresa rasgos más delicados en su antropología de la alimentación, muy diferente de otras cocinas étnicas, donde abundan numerosos principios aromáticos representativos (1289). Sólo en territorios que han tenido la impronta de otras colonizaciones, que formaban otrora parte de la Venezuela irredenta, se aprecian complejas combinaciones de múltiples especias, diversas variaciones de **curry** en Trinidad, por el arribo de inmigrantes de la India, o de las sofisticadas salsas de especiería en el *rijsttafel* y otros platos al estilo indonesio que se reconocen en Curazao y Aruba, por la herencia alimentaria de inmigrantes llegados en el siglo pasado de las Indias Orientales Holandesas, hoy Indonesia.

2 El mayor condimento utilizado profusamente por los aborígenes venezolanos correspondía al multifacético **ají**, nombre colectivo de origen taíno para especies y variedades de *Capsicum*. Empleaban diversas clases, tanto del **ají dulce** como de **ajíes picantes**. Al igual que en los dominios azteca e inca fue un importante producto cultural, que trascendió su significación alimenticia, manteniendo su vigencia en diversos planos, teniendo un papel importante en pruebas del valor de futuros caciques y enceguecimiento ritual o mágico. Incluso llegó a tener utilización bélica, como lo expresaron etnias aborígenes orinoquenses que enfrentaron a la expedición de Diego de Ordaz: «No se sintió desmayo ni flaqueza en hombre de todos aquellos indios; los quales traian un gentil ardid, quando quisieron comenzar la batalla y era aqueste. Delante de su escuadron traian dos mancebos con fuego en unos tiestos á manera de cazuela en la una mano y en la otra axí molido; y echábanlo en el fuego para que cómo estaban á sobreviento, diesse el humo á los chripstianos en las narices, lo qual no les daba pequeño empacho, porque luego aquel sahumerio hace desatinar é causa que se den muchos estornudos» (1290).

3 En los pueblos aborígenes se solían tener depósitos de ají molido seco, puro o mezclado con sal, conservado en totumas. En algunos casos se hace referencia a acumulaciones de «mucho ají» (1291). Su importancia fue trascendental en los cultivos prehispánicos, sirviéndoles como saborizante picante, alimentación nutritiva y conservación de algunos productos: «Axi es una planta muy conocida é usada en todas las partes destas Indias, islas é Tierra-Firme, é provechosa é necesaria, porque es caliente é da muy buen gusto é apetito con los otros manjares, assi al pescado como á la carne: é es la pimienta de los indios, y de que mucho caso hacen, aunque hay en abundancia de axi, porque en todas sus labranzas é huertos los ponen é crian con mucha diligencia é atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los mas de sus manjares» (1292).

4 El arbustillo que proporciona el **ají dulce** [*Capsicum annuum*], de color rojo o amarillo, sólo se producía por cultivo de los indígenas, utilizándose como verdura y como condimento suave en los guisos de maíz, casabe, batata y otros vegetales, junto a rellenos de pescados y carnes.

5 Mucho más utilizadas eran diversas especies de **ají picante**, condimento fundamental en la alimentación aborigen, como lo describe a mediados del siglo XVI el conquistador florentino Cey: «De la pimienta que aquí llaman india por ser cosa tan común, no me extenderé en decir mucho. Llámanlo los indios ají pronunciado largo; la planta crece, lo más como una retama y lo hay de varias clases: pequeño, grande y mediano; largo, redondo, del rojo, verde amarillo, aunque todos cuando maduros, los más rojos y de tal agudeza de sabor que tocándolo, por poco que

(1289) Jesús CONTRERAS, *Antropología de la alimentación*. Eudema. Madrid, 1993, *pág.* 72.

(1290) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo V, *pág.* 203.

(1291) Fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *págs.* 168, 339.

(1292) FERNÁNDEZ de OVIEDO, op. cit., tomo II, *pág.* 177.

sea, hay que lavarse bien las manos, antes de tocarse los ojos, la boca o el miembro»[1293]. Dos siglos más tarde continuaba en plena vigencia, como lo anotaba el misionero jesuita Gilij: «Entre las cosas que nacen de semilla no olvidemos el pimiento. En el Orinoco no sólo de éstos, sino que como en clima diferentísimo del nuestro en todo, se encuentran especies rarísimas y no conocidas hasta ahora en nuestros países. A todos los indios les gustan mucho, y no hay día en que el pimiento, o frotado en su cazabe, o junto con los alimentos, no aparezca en sus mesas. Si falta fresco, uno de sus principales cuidados es tener en su tiempo el seco. Pero sus pimientos ordinariamente son pequeños, y ninguno llega al tamaño de los que se ven en Europa. Son de dos colores, esto es, unos rojos y otros amarillos, y además hay algunos que tiran a violado…»[1294].

6 Una de las variedades más picantes corresponde al **ají caribe** [*Capsicum frutescens* L.], que era cultivado y también recolectado. Se consumía fresco o secado: «Conserva su potencia así seco como verde, y lo llaman los indios ají caribe, a diferencia de otro que no es tan fuerte y se come con el pan. Es bueno todo si se come con mesura, pero el caribe pica comiéndolo tanto la boca de arriba como la de abajo y a quien lo toca hace gran daño. Acostumbran prepararlo mezclándolo con sal y guardarlo así para que pierda algo de ese fuego. Cocido con pescado y carne, con moderación, es bueno, pero sin regla causa infinitos males, con el pescado parece que se aviene mejor que con la carne; indios e indias lo comen mucho»[1295]. Se distingue de las demás especies por sus frutos mayores y alargados en forma de cuerno. Parece corresponder al denominado **pimiento del diablo**: «hablemos finalmente de un pimiento que si bien de poca estima para las personas civilizadas, es sin embargo muy estimado por los maipures. Este pimiento, que es amarillo y de figura semejante al cuerno es llamado ***vasúri-ainé***, es decir, **pimiento del diablo**. El nombre no puede ser más justo. Al comerlo deja un ardor tan grande en la boca, que parece propiamente que se tiene fuego en ella»[1296].

7 Este **ají caribe** fue adoptado por su gusto como condimento por los conquistadores europeos, lo que es referido por el explorador florentino Cey: «Por necesidad lo usamos deshecho o picado en un plato con agua y sal, agregándole un poco de pan o granos de maíz asado y se pasan muchos días de vida con tal condimento. Nace y siémbrase de granillos que tiene dentro la fruta y las hojas del arbusto suyo son agudas y se hace con ellas salsa»[1297]. Su misma denominación señalaba que era fuerte y bravo: «Porque cuando uno come axi y quema mucho, ó sorbe algund caldo que quema mucho, dice: *muy caribe está*»[1298]. La utilización del ají se extendió en la cocina de los colonizadores incluso a sus hojas: «de las hojas del axi se hace tan buena ó mejor salsa al gusto que la del perexil, desliéndole con el caldo de la olla de carne; pero la una salsa es fria é la otra caliente; y en la verdad el axi es mejor con la carne é con el pescado que la muy buena pimienta»[1299].

8 También se empleaba el **ají chirel** [*Capsicum baccatum* L.] y el **ají chirel pequeño** *o* **ají de pajarito** [*Capsicum microcarpon* D.C.], de fruto pequeño, de color rojo o amarillo, muy picante: «En tanta variedad de pimientos es muy singular aquel que llaman ají de pajarito. Es sumamente picante, alargadito su fruto y pequeño, y es muy estimado para condimentar los alimentos»[1300]. También se utilizaba en medicina popular para los abscesos, a modo de emplasto, untada su hoja con sebo caliente.

9 La difusión de diversas clases de ají condujo a su exportación a Europa:

(1293) Cey, op. cit., *pág.* 46.

(1294) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 187.

(1295) Cey, op. cit., *pág.* 46.

(1296) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 187.

(1297) Cey, op. cit., *pág.* 46.

(1298) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo V, *pág.* 53.

(1299) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 178.

(1300) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 187. Mención a su uso medicinal en tomo II, *pág.* 82.

«Llévase a España é á Italia é á otras partes por muy buena especia, é es cosa muy sana, é hállanse los hombres muy bien con ello en todas las partes donde lo alcanzan: é desde Europa envian por ello mercaderes é otras personas, é lo buscan con diligencia para su propia gula é apetito; porque se ha visto por experiencia que es cosa muy saludable, é en especial el tiempo del invierno é tiempo frio, porque de sí mismo es frio á lo que algunos porfian, y á mi parescer, es caliente é mucho» (1301).

10 Al poco tiempo de la llegada al Caribe de los españoles se utilizó la **pimienta guayabita** [*Pimenta dioica* L.], también conocida como pimienta dulce, pepita de especie, guayabo malagueta, pimienta tabasca. Fue reconocida en la Orinoquia por el misionero Gumilla: «En aquellas selvas se halla también la pepita, que llaman de toda especie; y es propio el nombre, porque con ser del tamaño de una almendra pelada, el olor tira al de la canela, y en el picante no dista mucho de la pimienta y clavo; es saludable, y muchos la buscan a toda costa, para echar en el chocolate; y les alabo el gusto» (1302). No debe ser confundida con la verdadera **malagueta** [*Pimenta racemosa* MILL.] de cuyas hojas se extrae el bayrum (1303). Ambas plantas fueron muy codiciadas por los conquistadores, registrándose en abril de 1531 que los Welser obtuvieron licencia real, facultándoles para explotar todos los bienes de su gobernación de Venezuela, incluyéndose yerbas, especerías y malagueta (1304).

11 El colonizador español, acostumbrado a una cocina sumamente condimentada, importó múltiples especias para sazonar sus alimentos. Los Welser eran grandes comerciantes en especias orientales: «pimienta, jengibre, nuez moscada, clavos, canela, azafrán (que traían también de España y de Italia)» (1305). A comienzos del siglo XVII se continuaban importando profusión de condimentos, entre ellos, azafrán, canela, clavo de especie, mermellón o colorante usado en las comidas, pimienta (1306).

12 Fue intenso el proceso de búsqueda de estos productos o de sus sucedáneos venezolanos. En algunos casos fue exitoso el hallazgo de condimentos parecidos a los de origen mediterráneo. Fue, entre otros, lo acontecido con el **orégano** [*Lippia micromera* SCHAUER] y [*Lippia origanoides*] y [*Lippia alba* MILL.]. En 1579 se señala que en la jurisdicción de El Tocuyo hay «oréganos de dos clases que es a modo de los de España» (1307). Otra variedad se reconocía en la Orinoquia en la segunda mitad del siglo XVIII: «Hay en las selvas de la Encaramada otro arbusto que se llama orégano. En efecto, en las hojas pequeñas, y lo que más importa, en el sabor de estas, se asemeja a la hierba orégano, y se estima mucho para condimentar la comida» (1308). Proceso similar se evidenció con el **comino mediterráneo** [*Cuminum cyminum*], que antes de su aclimatación en Venezuela fue reemplazado por diversas variedades autóctonas de **comino rústico** de la especie **Pectis**, entre ellos el **comino de monte** [*Pectis ciliaris*] en el cordón litoral caribeño y otras variedades en Falcón, Barquisimeto, El Tocuyo y Macizo costero oriental. Asimismo, en las sabanas de Carora se aprovechaban como sucedáneos de la **alcaparra** los brotes de la cocuiza [*Furcraea humboldtiana*]: «Su fruta que asada es mui sana, sirve como pan, hacese gustosa pira ó ensalada y conserva de ella, esta fruta, adobada se llama Xibe, y quasi, es, tan buena como la alcaparra» (1309). A finales del siglo XIX seguían abundando en el país productos vegetales propios para la preparación de condimentos y estimulantes, presentándose en la Exposición Nacional de 1883 **encurtidos de flores de cocuy** de Barquisimeto y Petare, de gran aceptación en gustos regionales.

(1301) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 178.

(1302) Gumilla, op. cit., *pág.* 217.

(1303) Vélez Boza, Valery de Vélez, op. cit., *págs.* 130, 179.

(1304) Demetrio Ramos, *El mito del Dorado*, op. cit., *pág.* 49.

(1305) Friede, *Los Welser*, op. cit., *pág.* 79.

(1306) Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo II, *pág.* 134.

(1307) Juan Cataño, «Descripción de la ciudad del Tocuyo». 1579. En *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 154.

(1308) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 175.

(1309) José Vicente de Tarbe, *Relación de la ciudad de Carora*, 20 mayo 1768, en Altolaguirre, *Relaciones geográficas*, op. cit., *pág.* 163.

13 La gran demanda del jengibre asiático [*Zingiber officinale* ROSC.] incentivó su rápida introducción como cultivo en el país, reproduciéndose luego naturalmente. Ello se evidencia en su expansión coetánea en las islas y territorios continentales de la cuenca del Caribe. Explica que el jengibre de proveniencia caribeña fuera mercancía vital en el mercado sevillano: en la segunda mitad del siglo XVI las importaciones sevillanas de jengibre, guayacán y zarzaparrilla, sumaron un total de 371.000 arrobas, con una valor aproximado de 395 millones de maravedíes, de los que el 78 por ciento corresponde sólo al jengibre; en la segunda mitad del siglo XVII se importaron 55.305 arrobas de jengibre (1310).

(1310) García-Baquero, op. cit., *pág.* **223**.

14 Según varios testimonios históricos el **jengibre** se difundió aceleradamente en todo el territorio venezolano antes de finalizar el siglo XVIII: «La planta del gengibre es estimable también por la raíz. En el Orinoco, además del gengibre cultivado, se encuentra también el silvestre, y del uno y del otro hacen uso los indios para condimentar los alimentos. No hay entre las dos clases de gengibre sensible diferencia. Pero el tamaño de la raíz del cultivado es mayor» (1311). Simultáneamente el misionero franciscano Antonio de Caulín señala su difusión en la Orinoquia y depresión del Unare; indicando sus extraordinarias opciones económicas, por su valor culinario y medicinal: «Llamase en este País Jenxibre la raiz, y tallo de un vegetable, especie de un pequeño Carrizo, que sube dos, ó tres pies de alto. Sus hojas son largas, estrechas, y puntiagudas, y la dicha raiz extiende, y multiplica mucho debajo de la tierra, y después de seca al Sol, se comercia, y es de la misma especie de Jenxibre, que se gasta en España. Criase en qualquiera parte de esta Provincia sembrándolo, y se da silvestre en las cercanias de Orinoco, y Pueblo de San Antonio de Guazaiparo de las Misiones de Píritu; y cierto, que si las gentes de este País fueran mas aplicadas al cultivo de la tierra, tubieran con esta, y otras especies un mediano comercio, que seria muy util á ellos, y al Reyno. Tiene esta raiz virtud aperitiva corroborante al estómago, excita el apetito, ayuda á la digestión, resiste á la malignidad de los humores, como en el escorbuto, tomada en polvos, ó cocimiento. En este país es comun llevarla consigo, para preservarse del pasmo, y curar los resfriados, que resultan de las mojadas, y pantanos» (1312).

(1311) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* **191**.

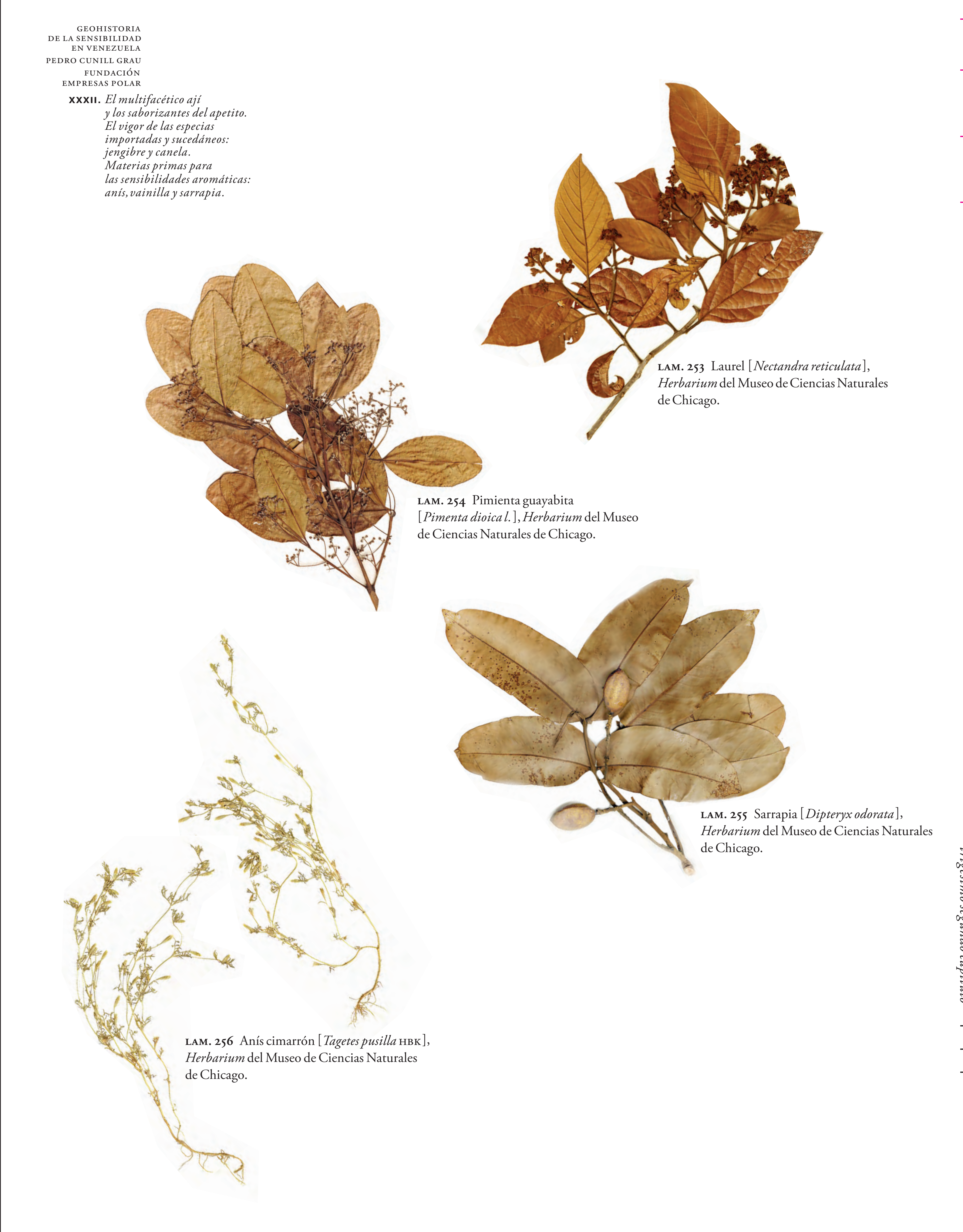
(1312) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* **68**.

15 No tuvieron éxito los intentos en aclimatar el cultivo de la **nuez moscada** [*Myristica fragrans* HOUTT], proveniente de islas Molucas. Era un condimento de gusto muy codiciado para dulces y diversos guisados, reconociéndose además sus virtudes medicinales. En el occidente de la Venezuela irredenta se llegó a extraer una especie parecida en el temprano siglo XVIII en la zona de la etnia de los indígenas tunecos: «El Padre Pompeyo Carcacio, que fue misionero de los tunecos muchos años, nos aseguró que en su tiempo traían aquellos indios nuez moscada, tan parecida en todo a la que traen del Oriente, que no se podían distinguir unas nueces de otras; pero yo no la he visto, ni sé que hoy la saquen» (1313). Pocos años más tarde el misionero Gilij da noticias vagas y algo confusas del fruto del **guarimaco** cuyo «fruto no es desemejante de las nueces que llamamos moscadas, y Dios sabe si no son acaso aquellas mismas, porque como estaba muy alejado de mí el guarimaco no pude hacer ninguna prueba» (1314). Hay referencias a su nominación en 1767 en una lista de plantas medicinales colectadas en Venezuela o en alguna isla del Caribe, Martinica, Guadalupe o Grenada, por el botánico y cirujano francés Jean Baptiste D'Arnault (1315). Alejandro de Humboldt en 1799 señaló en la Guayana venezolana la existencia del árbol de la **nuez**

(1313) Gumilla, op. cit., *págs.* **215-216**.

(1314) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* **168**.

(1315) Helga Lindorf, *La nuez moscada y la canela en América*. Separata de artículo en *Acta Bot. Venezuela*. 25 (1), 97-102, 2002, *pág.* **97**.



LAM. 253 Laurel [*Nectandra reticulata*], *Herbarium* del Museo de Ciencias Naturales de Chicago.

LAM. 254 Pimienta guayabita [*Pimenta dioica l.*], *Herbarium* del Museo de Ciencias Naturales de Chicago.

LAM. 255 Sarrapia [*Dipteryx odorata*], *Herbarium* del Museo de Ciencias Naturales de Chicago.

LAM. 256 Anís cimarrón [*Tagetes pusilla* HBK], *Herbarium* del Museo de Ciencias Naturales de Chicago.

moscada americana [*Myristica otoba*] publicando su figura en su obra sobre las *Plantas equinocciales* (1316).

16 Debido a la ausencia en el país de la auténtica nuez moscada se utilizó el **laurel capuchino** *o* **pucherí** [*Nectandra pichurim* HBK], que llegó a ser conocido como **nuez moscada del Orinoco**, como es referido por Dauxion Lavaysse: «Se encuentra en el comercio un grano de dos lóbulos, que las gentes del país llaman **puchery** *o* **pichurim** y al cual los criollos franceses le han dado el nombre de **nuez moscada del Orinoco**, porque tiene un aroma bastante parecido al de la nuez moscada oriental. Nunca tuve la ocasión de ver el árbol que produce dicho grano, el cual crece a orillas del Río Negro y se vende a muy bajo precio en el país. Este grano pertenece a un laurel» (1317).

17 Ante la ausencia de la verdadera **canela** [*Cinnamomum zeylanicum* BREYN.] proveniente de Ceilán, se aprovechó tempranamente en América la **canela silvestre antillana**, que crecía profusamente en el noroccidente de isla La Española, cultivándose antes de 1512, aunque resultó ser un pobre sucedáneo de la canela oriental. Más tarde, con la conquista de las tierras andinas del Imperio Inca se utilizó el **canelo andino** [*Drymis winteri* FORST.], cuya corteza tiene algunas analogías con la verdadera canela, encontrándose asimismo en los Andes septentrionales donde se le reconoció en Trujillo como **canelo** *o* **cupís**. También se utilizó el **guaynyo**, arbolito del mismo género que la pimienta larga, y el **tuorco** *o* **canela de El Tocuyo**, descrita por el botánico sueco Löfling: «este árbol es una especie de laurel; que se cría en los montes altos y espesos del pueblo dicho de Tocuyo. Su tronco es muy elevado, derechísimo…; la corteza es poco escabrosa sin fisuras, de la misma hechura cerca como la de los álamos de España, algo más delgada y no tan quebradiza, pero en ningún modo tan delicada como la canela verdadera…» (1318). Años más tarde el misionero Caulín la describe con toda precisión: «Tuórko, ó Canela de Tocúyo. Es un arbol especie de Laurél que abunda en la Serrania del Tocúyo, y Puruéi; y en las cabeceras del Rio Uchire, al qual llaman los Indios Tuórko, y los Españoles Canela de Tocúyo, cuyo tronco crece hasta el grueso de un muslo; muy elevado, y derecho, sin rama alguna hasta la copa, donde son pocas, y variablemente esparcidas. La corteza es algo escabrosa, sin cisuras, de color roxo obscuro, y en la superficie interior algo fibrosa, de olor aromático. Su gusto declina á amargo con acrimonia. Las hojas, que están, á lo ultimo de las ramas, son de figura de las del Laurél, algo mayores, de su consistencia, y color; y se pueden aplicar para los mismos usos, por su buen gusto. De la dicha corteza usan en esta Provincia en decocción, para los efectos de estómago, como corroborante; por lo qual es muy apreciada de las Indias, para beber su cocimiento después del parto. Y yo la he experimentado muy util, para disolver obstrucciones, é indigestiones; y muchos la usan en el Chocolate, por ser estomacal» (1319).

18 El misionero jesuita Gumilla hace mención a hallazgos en la década de 1740 de **canela orinoquense**, comparándola a la que era célebre desde el siglo XVI en las ecuatorianas tierras de los indígenas quijos: «Ni es de omitir la canela, que a modo de la de los Quijos de la provincia de Quito, halló el citado ya Fray Silvestre Hidalgo en su entrada a los Andaquies y otras naciones cercanas a la parte superior del Orinoco. Me aseguró dicho R. Padre que hallaron una vega entera de árboles de canela, y que las hojas (de que cargaron mucha cantidad) eran más fragantes que la corteza…» (1320). El gusto por este condimento le lleva a aconsejar experien-

(1316) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 108, señalando en nota que la figura de la *Myristica Otoba* está en *Plantas equinocciales*, tomo II, *pág.* 78, *lámina* 103.

(1317) Dauxion Lavaysse, op. cit., *pág.* 309. Citada por Lindorf, op. cit., *pág.* 99.

(1318) Apuntamientos de Löfling recogidos en la obra de Francisco Pelayo y Miguel Ángel Puig-Samper, op. cit., *pág.* 126.

(1319) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 56.

(1320) Gumilla, op. cit., *pág.* 248.

cias leídas o transmitidas de las modalidades de extracción de la canela en Ceilán y en las Filipinas españolas en Samboangan. ¡Sensibilidad extremada en el contexto de la cultura universal que llegaba hasta las apartadas misiones del Orinoco!

19 Mayores descubrimientos de la canela orinoquense se expresan hacia 1746 en los pueblos de aborígenes piaroas por el misionero Francisco Olmo y ulteriormente por otras expediciones misionales: «Hay sin embargo en el Río Negro, y la he visto traída por los indios, y por otros, varias veces, cierta especie de canela americana. Es más sutil que la asiática, y de color más apagado. Se vende barata, y porque de poco precio, era usada por los misioneros» (1321). Su gusto áspero y la menor fragancia cedió ante esta novedad. Fue un extraordinario hallazgo ante los subidos precios del producto importado: «No hablamos aquí de la canela asiática, que se trae a Europa de las Molucas, de Ceilán y otras partes. Esta especie de canela no existe, que yo sepa, en América. La asiática de que hacen uso en aquellos lugares, es llevada por mercaderes europeos, y después de tantas vueltas por el mar, vale allí muchísimo» (1322).

(1321) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 168.

(1322) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 168.

20 Estas variedades de la canela de la Guayana y alto Orinoco parecen responder a la **canelilla** [*Aniba canelilla* HBK], cuya corteza dulce y aromática se asemeja, en cierta manera, a la auténtica canela, teniendo además aplicaciones medicinales. Fue plenamente reconocido por Humboldt y Bonpland: «…tuvo el Sr. Bonpland no poca satisfacción en descubrir varios troncos de *Laurus cinnamomoides*, especie de canelo muy aromático que conocen en el Orinoco con el nombre de **Uarimacu** y con el de **Canelilla**. Encuéntrase también este producto valioso en el valle del río Caura, lo mismo que cerca de La Esmeralda, y al Este de las grandes cataratas» (1323).

(1323) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 107.

21 Varias plantas aromáticas venezolanas fueron utilizadas para satisfacer otras demandas de la sensibilidad odorífera criolla y euroamericana. A muy diferente escala y con variada significación en el deterioro ambiental de la flora autóctona se han registrado los ejemplos del anís, la vainilla y la sarrapia. En el caso de las semillas de anís se referencian en 1768 en la cuenca alta del río Tocuyo, siendo probablemente de la variedad *Carum carvi*, también hay indicios en la depresión barquisimetana de la variedad del **anís cimarrón** [*Tagetes pusilla* HBK]. En otros sitios se utilizaban variedades como el **anisillo** [*Piper anisatum*] y varias plantas a las cuales se les daban la apelación de **anís de la tierra**. Tampoco es descartable el empleo de la variedad *Pimpinella anisum* (1324).

(1324) Vélez Boza, Valery de Vélez, op. cit., *págs.* 222-223.

22 Las semillas de estas variedades de anís se utilizaron localmente como materia prima por la confitería local, por sus propiedades aromáticas, como también en usos medicinales. Fueron disfrutadas en las amenidades carnavalescas, como quedó registrado en 1783 por el caballero francés Louis Alexandre Berthier, quien hace detallada mención a la profusa utilización de confites de anís durante el carnaval y bailes festivos: «La costumbre juguetona en sociedad, particularmente en los bailes, como ya lo he dicho, es el de lanzar dulces de anís a la cara, cabellos y pechos de las mujeres, cuyos vestidos están muy escotados. Esto provoca la envidia y celos de las otras quienes toman este jueguito muy seriamente. Hasta los curas lo juegan. Yo vi a dos monjes, quienes almorzaron conmigo en casa del Intendente, llevar esta broma hasta la indecencia» (1325).

(1325) Louis Alexandre Berthier, carta fechada en Santo Domingo 26 de abril de 1783, reproducida en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 246, referencia anterior en *pág.* 234.

23 Estas modalidades festivas, matizadas por las virtudes odorantes del más fragante anís, entusiasman a personajes aristocráticos europeos, como fue testimoniado en el mismo año 1783 por el príncipe francés de Broglie:



LÁM. 257 Vainilla [*Vanilla grandiflora*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ

LÁM. 258 Jengibre, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* **99**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

«El gobernador fue recibido con cumplimiento y respeto; los franceses con una urbanidad y gracia muy marcadas. Aún no habíamos terminado la segunda reverencia de agradecimiento, cuando de pronto nos cegaron con una lluvia de anises en forma de bombones, que las manos bonitas de las señoras nos tiraron con una profusión incomparable. Nuestra sorpresa fue la esperada, es decir extrema, pero después de habernos limpiado graciosamente esta primera descarga, nos atrevimos a preguntar cuál era el objeto de esto. Se nos informó que desde la antigüedad más remota, era propio de una institución cortés, galante y caballeresca, el tirarse anises a la cara durante los últimos días de carnaval y que nunca se había encontrado nada mejor que ello, para forzar a las bellas que eran un poco mojigatas, para tragarse los cumplidos y galanterías que les ofrecían sus humildes adoradores…» (1326). El anís de la tierra se exporta ocasionalmente, estando registrado en 1809 envíos desde La Guaira al extranjero por 4.909 libras de «anís del país» (1327).

24 Vainillas venezolanas han servido para satisfacer la sensibilidad interna e incluso se han exportado para ser utilizadas en perfumería y como condimento en bebidas, chocolates y postres. No ha sido escasa su participación en el comercio internacional, siendo favorecidas por tráficos clandestinos, contrabandos y medidas de excepción de pagos aduaneros. En Venezuela existen y han sido procesadas para el mercado interno e internacional varias especies de estas orquidáceas. Entre ellas, la más fragante corresponde a la *Vanilla planifolia* Andr., aunque ha sido más difundida en diversos ambientes geográficos la *Vanilla pompona* Schiede, cuyos frutos no tienen la delicadeza de la variedad anterior, por lo que suele conocerse como **vainillón**, abundando en la época de la Venezuela Hispánica en los entornos selváticos caraqueños. Otras especies fueron sólo reconocidas en la Venezuela profunda en Guayana.

25 En la geohistoria colonial venezolana la vainilla fue encontrada tempranamente y utilizada con especial agrado en la elaboración del cacao y chocolate. El misionero jesuita Gumilla difundió en Madrid en 1741 con la edición de su *Orinoco ilustrado y defendido* las potencialidades de la extensión del cultivo de la vainilla silvestre, llegando incluso a motivar un mayor poblamiento de las selvas deshabitadas: «No me detengo en apuntar cuánta utilidad diera sólo el renglón de esta cosecha, en la suposición de que se poblara aquel inmenso territorio; lo cual se puede intentar, con el seguro de que no fuera en daño de aquellos indios, por ser tan espacioso y dilatado el terreno que, comparado con las gentes que mantiene, se puede y debe llamar desierto» (1328). Probablemente pertenecería a la **vainilla** [*Vanilla palmarum* LINDL] que proliferaba en la Orinoquia y en Guayana, en especial en los morichales, aunque no es descartable que correspondiera al ya referido vainillón, que también fue referido en 1755 por Löfling, quien destaca su suave olor muy aromático.

26 La positiva sensibilidad en cultivar la vainilla se fundamentaba en la observación misional del crecer de las vainillas silvestres, obstaculizadas en su difusión por la carencia de adecuados entroncamientos para esta planta trepadora: «…no es de menor importancia aquella fruta o especie aromática que vulgarmente se llama vainilla; ésta, de su propia naturaleza y condición, es silvestre (si bien ya se ha hallado modo fácil y método a propósito para cultivarla); nace de suyo en las mayores espesuras de los bosques y vegas; si halla arrimo, sube, y se enreda entre los árboles con multitud de sarmientos…; pero si la semilla que cae, cuando ya madura

(1326) Charles Louis, Victor Claude; príncipe de Broglie, ***Diario de Viaje***, reproducido en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 282.

(1327) Manuel Lucena Salmoral, *Los mercados exteriores de Caracas a comienzos de la Independencia*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela. Caracas, 1992, *pág.* 103.

(1328) Gumilla, op. cit., *pág.* 250. La mención de Löfling en Pelayo y Puig-Samper, op. cit., *pág.* 109.

se abre la vainilla, tiene la desgracia de nacer donde no halla arrimo, se sigue la misma desgracia de aquellos hombres que, por más que lo merezcan, no hallan quien les dé la mano, y se queda como éstos pegados aquel débil vástago contra la tierra, sin dar ni aun la esperanza del fruto que diera abundante, con algún arrimo que tuviera, aunque no fuera corto» [1329].

27 No fue fácil la difusión de la vainilla, como fue referido en Italia en 1782 por el misionero jesuita expulso Gilij, con base en sus observaciones en los paisajes orinoquenses durante más de dieciocho años a partir de 1749: «No se usaba los años pasados sino llevada del río Casanare, esto es, de país lejanísimo del Orinoco, la vainilla tan celebrada en Italia. En mis días también fue descubierta ésta en el Orinoco. Se encuentra, pero rara, en la Encaramada, y me pareció, en lo que entendí, una especie de hiedra gruesa, que se enreda en los árboles para sostenerse. Las bayas de esta hiedra americana, cogidas maduras, secadas al aire en una habitación, y después vueltos de verdes en negruzcas, son la famosísima vainilla. En los países de los parecas la hay en maravillosa abundancia» [1330].

28 Los cambios en la moda en el gusto de este saborizante no fueron sencillos. En la Venezuela hispánica del litoral y Andes se empleaba con agrado en el siglo XVIII en aderezar, junto con la canela, el cacao y el chocolate. En cambio, no fue percibida con placer en algunas misiones de la Venezuela profunda, lo que es referido por Gilij, quien prejuiciosamente llega a excluirla casi totalmente: «¿Qué uso se hace de ella en Orinoco? Ninguno por los indios, excepto los parecas que acabamos de citar, los cuales ensartan juntas las bayas y hacen, no se por que capricho suyo, collares para adornar el cuello. Los españoles la juzgan poco sana, bastante cálida, y propensa a llevar a la tisis a quien la usa, y al menos allá no la usan en modo alguno en el chocolate. Los más grandes señores con los que tuve trato en aquellos países hacen también lo mismo». Sólo le concede virtudes en el olorizar exterior: «El olor sin embargo, que allí, como en su propio clima, es muy penetrante, les parece a propósito para poner perfumada la ropa blanca, y a tal efecto ponen entre ellas alguna baya» [1331]. Tema inédito del olor y del perfume que debería ser desarrollado en la geohistoria de la percepción de la sensibilidad en la Venezuela Hispánica. A este respecto llama la atención en 1809 la recurrencia de avisos que señalan indirectamente sensibilidades exquisitas en el perfumar: «En la esquina de la Torre se vende un surtido de perfumes exquisitos compuesto de toda clase de Pomadas, Esencias, Opiatas, Vinagres y Polvos de olor; por mayor y por menor» [1332].

29 La vainilla más demandada en el comercio caraqueño y en las principales ciudades venezolanas correspondía a la especie *Vainilla fragrans*, que se recolectaba de estas orquídeas en los bosques secos de la tierra caliente. Se prefería también, por sus precios menores, el **vainillón**. Todas ellas se recolectaban en el siglo XVIII. En 1745 se reconocía en los parajes barquisimetanos: «Abundan en los Campos bainillas mui aromaticas, y fragantes» [1333]. Posteriormente, en 1779, el religioso franciscano Antonio Caulín la señalaba en Nueva Andalucía: «También es muy abundante en las Serranías de esta Provincia aquella frutica aromática, tan estimada en la Europa, que llaman Bainilla…» [1334]. Señalaba que sus granitos, negros como la pólvora, eran muy apreciables para sazonar el chocolate, junto con la canela.

30 Asimismo, la vainilla fue indicada por Joseph Luis de Cisneros en 1764, dándosele sus potencialidades de exportación: «Hay vainillas grandes,

(1329) GUMILLA, op. cit., *pág.* 250.

(1330) GILIJ, op. cit., tomo I, *pág.* 168.

(1331) GILIJ, op. cit., tomo I, *págs.* 169-170.

(1332) *Gaceta de Caracas*. núm. 52, viernes 28 julio 1809.

(1333) José Lorenzo FERRER, *Ynstruzion y noticia de la Ciudad de Barquisimeto y su Jurisdicción que es como sigue*. Barquisimeto, 8 noviembre 1745. Reproducida en *Relaciones geográficas de Venezuela*, recopilación de Antonio Arellano Moreno. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas, 1964, *pág.* 381.

(1334) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* 48.

jugosas y más olorosas que las de Nueva España»[1335]. Estas virtualidades fueron aprovechadas rápidamente, puesto que el oficial sueco Carl Gustaf Tornquist lo indicaba en su Diario en 1783 en referencia a Puerto Cabello: «Este lleva a cabo un amplio comercio con vainilla y granos de cacao»[1336]. Precisa la situación el caballero francés Jean Baptiste Elzear de Coriolis en su *Diario de Campaña*: «La cantidad de vainilla silvestre que se halla sobre las márgenes del río de Agua Caliente y en los alrededores de las ciudades de Barquisimeto y de Trujillo hace presumir también que si el gobierno defendiera su cultivo, esta planta podría volverse muy común»[1337]. Su exportación se mantenía en 1810, descargándosele de toda contribución por su salida[1338]. Entre 1837 *y* 1855 se exportaron más de cuatrocientas libras de vainilla por un valor de 978 pesos[1339].

31 Las dos especies de **sarrapia** [*Dipteryx odorata* AUBL] y [*Dipteryx punctata* BLAKE] son señaladas por las virtudes de su fragancia desde finales del siglo XVIII, puesto que sus semillas aromáticas contienen un principio denominado cumarina que se utiliza en la fabricación de perfumes y principalmente para dar aroma a ciertos tipos de tabacos. Alejandro de Humboldt lo señalaba en 1800 en los parajes del Casiquiare: «la sarrapia o yape de los indígenas, que es el cumaruma de Aublet, tan célebre en toda la tierra firme en razón de su fruto aromático»[1340].

32 Los árboles de sarrapio son de gran tamaño encontrándose en estado silvestre en la selva meridional del Orinoco, constituyendo agrupaciones denominadas **sarrapiales**, los mayores de la especie *Dipteryx punctata* Blake, también conocida como **sarrapia real** *y* **yare**, se emplazan en los paisajes del Caura y del Cuchivero. Aunque tradicionalmente los habitantes del bajo Caura la explotaban desde la década de 1830 en forma extensiva, esta actividad extractiva va tomando un creciente interés a partir de 1856, enviándose esta semilla a Ciudad Bolívar, donde se procesa parcialmente para su exportación. Así, entre 1856 *y* 1869 se exporta por los muelles de Ciudad Bolívar un total de 414.283 libras de este producto, ascendiendo en sólo cinco años, entre 1870 *y* 1874 a otras 363.878 libras[1341], proveniente casi la totalidad de los parajes del Caura y del Cuchivero.

33 Ello va a incentivar un mayor poblamiento en las riberas del bajo Caura debido a que a partir de estos parajes se abren zonas ricas en este valioso recurso de la flora silvestre. En 1876 la cosecha de esta microrregión alcanza a 240.000 libras que son recolectadas por libre aprovechamiento por los mismos lugareños, siendo también foco de atracción de recolectores ocasionales que vienen desde el Guárico y otros sitios de Guayana para trasladarse temporalmente durante los meses de recolección entre febrero y junio[1342]. Más aún, junto con la revitalización de los pueblos de Maripa y Aripao, se funda por un comerciante de Ciudad Bolívar un pequeño lugar de recalada para facilitar el saque de las almendras de sarrapia en el bajo Caura denominado Puerto Antonio Liccioni. También se establecen en los dos últimos decenios del siglo XIX otros pequeños caseríos, como Suapure, Caño Guayapo, Temblador, La Unión y La Prisión que se constituyen como centros de acopio y embarque de la sarrapia.

34 De esta manera, la exportación de este producto al universo euroamericano posibilitó la existencia de varias estaciones de recolección y procesamiento primario de la fragante sarrapia, junto a campamentos temporales que sólo se habilitaban cada dos o tres años, donde se extraía y secaban

(1335) Cisneros, op. cit., *pág.* 8.

(1336) ***Diario*** del oficial Carl Gustaf Tornquist, 1783, en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 177.

(1337) Jean Baptiste Elzear de Coriolis, *Diario de la campaña de la armada francesa en 1783 en la América Meridional*, en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 209.

(1338) *Disposición*, 27 julio 1810, op. cit., *pág.* 37 y ***Resolución de la Junta Suprema sobre la creación de condiciones apropiadas al fomento de la agricultura y el desarrollo del comercio***, Caracas, 17 septiembre 1810, en *Materiales para el estudio…*, op. cit., *pág.* 44.

(1339) Cálculo nuestro basado en cifras de Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *págs.* 464-492.

(1340) Citado por Vélez Boza y Valery de Vélez, op. cit., *pág.* 199.

(1341) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos del estado Guayana*, Imprenta de La Opinión Nacional, Caracas, 1876, *págs.* 125-128.

(1342) Ver Pedro Cunill, *Geografía del poblamiento…*, op. cit., tomo III, *págs.* 2161, 2186 y Oramaica Fuentes Guerrero, *Evolución geohistórica de los paisajes de la sarrapia en la región del Caura*, tesis licenciatura, Escuela de Historia, UCV, Caracas, 1983, *pág.* 70.

las almendras de frutos de sarrapia. Ello implicó el avance del poblamiento decimonónico con extensas penetraciones en la selva del Caura: «La más importante de estas trochas llega a un sitio llamado La Esperanza, y queda a unas quince millas de distancia (desde la estación de La Prisión). Aquí terminan las trochas de los sarrapieros, y éste era el sitio más distante jamás alcanzado por ninguno de los habitantes de La Prisión hasta marzo de 1898, cuando yo abrí un camino hasta la montaña de Turagua» (1343).

Las almendras de sarrapia seca se venden en las mencionadas estaciones o se transportan por el sistema fluvial del Orinoco a Ciudad Bolívar, donde se procesan para cristalizarlas tratándolas con ron. Allí se empacan y se envían a la isla de Trinidad y a otros sitios del extranjero. En Alemania y otros países que importaban la sarrapia le extraían la cumarina muy utilizada en perfumería, tabaquería y medicina.

(1343) André, op. cit., *pág.* 135.



LÁM. 259 Indígena, planta de cacao, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé et du Chocolate*, Philippe Sylvestre Dufour, Chez Jean Baptiste Deville, Lyon, 1688, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 260 Cacao, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, *pág.* **87**.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

LÁM. 261 Caña de azúcar, café, lechosa, *Description Geographique de la Guiane*, S. Bellin, 1763, *págs.* **196-197**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 262 Cacao, *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco 1754-1761,* Real Jardín Botánico, Madrid.

1 La distribución territorial del cacao, tabaco, café y caña de azúcar, ha sido relevante en la geografía histórica del poblamiento venezolano. A diversos ritmos durante los siglos coloniales se fueron constituyendo, con gran esfuerzo en el trabajo humano de esclavos, criollos y peninsulares, innovadores paisajes agrarios destinados a la comercialización con vocación exportadora, en especial, los estructurados por el cacao y el tabaco, a los cuales se sumaron a finales del período de la Venezuela Hispánica y del siglo XIX los paisajes de las plantaciones de cafetos. Todos ellos posibilitaron paisajes de monocultivos, exportándose al universo euroamericano, donde se afianzaron por el placer de su consumo. La sensibilidad interna y universal por sus gustos y aromas les hizo convertirse en auténticos geosímbolos de la cultura venezolana. El apetito intenso en su consumo, representando además símbolos del lujo y de la concupiscencia, incidió en el acondicionamiento de amplios espacios geográficos venezolanos para satisfacer su demanda. Se expresó en la geohistoria de la sensibilidad un contrapunto de estas mercancías estimulantes, una concordancia armoniosa de productos naturales contrapuestos en el territorio venezolano. ▬

2 Como en otros países iberoamericanos la colonización española posibilitó que el **cacao**, que era considerado alimento de los dioses, consumido sólo por una minoría selecta de dignatarios indígenas, se popularizara en círculos amplios de nuevos consumidores. En esta nueva etapa geohistórica el **cacao** [*Theobroma cacao* L.], junto con conservar hasta los primeros decenios del siglo XVI sus espacios aborígenes mesoamericanos, en Soconusco, Suchitepéquez y Sonsonate, se extendió a partir de 1612, con la decadencia de la Audiencia de Guatemala como importante proveedor de este producto, a otras zonas cacaoteras que se consolidaron en el Pacífico sudamericano en los parajes del litoral ecuatoriano en Guayas, y a las tierras de Barlovento, Chuao, Yaracuy y otros sitios del litoral húmedo venezolano. En el resto del período colonial este producto se constituyó en un importantísimo renglón en el desarrollo del comercio marítimo intercontinental. La mayor parte del cacao introducido en Nueva España provenía de Guayaquil y La Guaira, tanto a través del tráfico legal desde Venezuela a Veracruz, como del comercio de los guayaquileños hasta Acapulco. Asimismo, un alto porcentaje del cacao consumido en España provenía de plantaciones venezolanas. Según Arcila Farías a partir de la segunda mitad del siglo XVIII el cacao adquirió un poder de compra tan alto que le convirtió en una mercancía preciosa equiparable a las especias orientales a las que llegó a aventajar. ▬

3 En la prehistoria andina venezolana el **cacao**, procesado en forma de **chorote**, como se ha expresado en el capítulo IV de esta obra, fue ofrenda y alimento de dioses en las zonas trujillanas y merideñas. Sus semillas servían también en sahumerios ceremoniales. Todo ello expresaba en su selecto consumo una honda sensibilidad mágica sagrada de raíces milenarias. Sin embargo, parece ser que no se cultivaba, siendo sólo recolectado de cacahuales silvestres. ▬

4 Fue reportado en este estado silvestre en la vegetación de Tierra Firme por el explorador y comerciante florentino Galeotto Cey, quien vivió entre 1544 *y* 1553 en Venezuela: «El cacao es un árbol que nace silvestre en los bosques; crece muy alto y la corteza sutil y pulida con pocas ramas, y bajo ellas, en el tronco del tallo, echa su fruto, que son ciertas vainas largas como de un palmo, entre verdes y blancas, de grosor como el de un buen pepino. Dentro tienen ciertos granillos como garbanzos, pero chatos.

La concha de dicha vaina es del grosor de un dedo o más. Cómense dichas semillas, que son un poco amargas, pero de resto buenas y sanas, y dicen que ayudan contra cualquier veneno» (1344). Sin embargo señala que, a diferencia de México donde «*ha asaz*», en los territorios que había reconocido en Tierra Firme «*hay poco*». ▬

5 A los pocos años se fue implementando su cultivo en zonas bajas, cálidas y húmedas venezolanas, donde fue proliferando con abundancia. En ello incidió la influencia de conquistadores hispánicos que ya habían disfrutado de su sabor y olor en Mesoamérica, a partir de 1517 *y* 1518 en el encuentro de las culturas maya y azteca. Ello es señalado por Antonio de Alcedo: «Cacao [*Theobroma cacao*] cuyo fruto es bien conocido en Europa por haberse hecho bebida general y común la decocción que se hace de él y aprendieron de los indios los españoles y han propagado después a las demás naciones» (1345). ▬

6 En la segunda mitad del siglo XVI el cultivo, beneficio y uso como bebida del cacao era conocido en el territorio venezolano, lo que permite suponer que fueron introducidos por los españoles que reprodujeron los métodos empleados en México y Centro América (1346). Conjeturamos que aprovecharon para esta culturización los frutos de cacahuales silvestres conocidos por etnias andinas y del occidente del país. Fue rápido el proceso del transplante de variedades silvestres del sur de la depresión de Maracaibo y piedemonte andino, lo que se evidencia en 1570 en referencia a Mérida por Juan López de Velazco al referir que aquella región era «muy abundante de todo género de comida y cacao como en la Nueva España» (1347). Estos tráficos deberían ser promisores, como es señalado en la relación geográfica del término de la ciudad de Nueva Zamora, hoy Maracaibo, en 1579, en el interés de promover en el recorrido fluvial del río de Nuestra Señora de la Candelaria, que corresponde al sistema del Catatumbo, el comercio de cacao proveniente de Pamplona y parajes andinos, del territorio que hoy pertenece al Táchira, para ser navegados en el lago de Maracaibo (1348). ▬

7 A diversos ritmos históricos se fue afianzando el cultivo del cacao en disímiles paisajes geográficos reconocidos en los territorios bajos y cálidos de las inmediaciones del lago de Maracaibo, Trujillo y Mérida; laguna de Tacarigua y Güigüe; en Choroní, Ocumare, Chuao, Turiamo, Guaiguaza; en los barloventeños valles de Caucagua, Capaya, Curiepe y El Guapo; en tierras yaracuyanas en las márgenes del Aroa y barquisimetanas; en el litoral de Nueva Andalucía y otros sitios. ▬

8 Fueron admirables las ligazones entre paisajes rurales de producción cacaotera, recintos de administradores y esclavos, obras de infraestructura productiva y almacenamiento y hábitat urbano de los propietarios y mercaderes. A su vez, bien conocidas son las introducciones masivas de negros esclavos para el trabajo en las zonas cacaoteras, que transformaron la geografía étnica de múltiples sitios en el país, estableciéndose en su imaginario hondas tradiciones africanas que pueden hoy ser simbolizadas en fiestas rituales de Chuao, Naiguatá, Yare y otras localidades cacaoteras, que son exhibidas en las festividades de los diablos danzantes. ▬

9 Aún se mantienen relictos de este poder rural cacaotero en sitios que están en proceso de destrucción, como los cascos de las haciendas cacaoteras, que son más modestas que las haciendas cañeras, porque sus propietarios no vivían allí, sólo los encargados y los trabajadores tenían residencia fija en ella. Sin embargo, hay relictos espectaculares, donde todavía se pueden observar trazas de los patios de secado (1349). Como ejemplo se

(1344) Cey, op. cit., *pág.* 133.

(1345) Antonio de Alcedo, *Diccionario geográfico histórico de las Indias Occidentales o América*. Fundación de Promoción Cultural de América. Caracas, 1998, *pág.* 166.

(1346) Lovera, *El cacao en Venezuela*, op. cit., *pág.* 21.

(1347) Juan López de Velazco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, *pág.* 371. Lovera, *El cacao en Venezuela*, op. cit., *pág.* 24. Hace referencia a la rapidez de estos cultivos cacaoteros al considerar que Mérida fue fundada en 1558.

(1348) Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Párraga, ***Descripción de la ciudad de Nueva Zamora, su término y laguna de Maracaybo. 1579***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 207.

(1349) Graziano Gasparini, Ermila Troconis de Veracoechea, *Haciendas venezolanas*. Armitano Ediciones, Caracas, 1999, *pág.* 46.

puede describir el caso de la hacienda barloventeña en el momento epigonal colonial (1350). Cada hacienda cacaotera forma un pequeño núcleo de poblamiento. Por la insalubridad local y relativa cercanía a Caracas domina el ausentismo patronal: la mayoría de sus propietarios vive en Caracas, aunque mantienen en su plantación una casa patronal que es ocupada ocasionalmente en el período de las cosechas. Esta casa patronal de tapias y rafas con amplios corredores concentra en sus alrededores las principales instalaciones de la plantación: un almacén denominado **desbabadero** donde se concentran los granos recién extraídos de la mazorca; varios patios para secar e iniciar el proceso de fermentación de los granos; otros almacenes para depositar el grano seco. El húmedo clima de la microrregión explica la función auxiliar de los corredores de la mansión patronal. En las proximidades de estas instalaciones se concentran las chozas de los esclavos formando un conjunto bastante desordenado. Cada plantación cuenta con 20.000 o más árboles de cacao. En 1745 se reconocían en el litoral central, entre Chuspa y Alpargatón, 558 haciendas de cacao, con 5.132.921 árboles cultivados (1351). De ellas la mayor parte se concentraba al occidente de Maiquetía y Carayaca. ▬

10 La residencia principal de los propietarios de estas haciendas cacaoteras se encontraba en los recintos urbanos de Caracas y en otras ciudades inmediatas a zonas productivas. El poder cacaotero se puede inferir al estar documentado que a mediados del siglo XVII se constataba un proceso paisajístico rural que tendía hacia la monoproducción, a la vez que el comercio de la zona de influencia caraqueña quedaba en manos de un pequeño y cerrado grupo de agricultores-mercaderes locales, reducido a unas ocho cabezas principales (1352). De esta manera se fue consolidando la élite del auge cacaotero, expresada en las familias Tovar, Mijares, Ponte Palacios, Blanco, Liendo y Bolívar, a las que se agregaron en el siglo XVIII las de los Aristiguieta, Verois e Istúriz (1353). Estos personajes, más sus asociados familiares y productores menores, detentaban en su imaginario ostentosas expresiones del poder cacaotero, que se mostraban en la vida social a través de sus accesorios de joyas, tafetanes, sedas orientales, frascos de vidrio, gamuzas, jubones, y otros efectos introducidos del exterior. Más tarde, los artilugios del poder se expresarían en artículos de gran exquisitez, como platería mexicana, loza de Puebla y Jalapa, porcelanas, instrumentos musicales, mantones de Manila, quimonos, cristalería y otros artículos asiáticos y mesoamericanos que llegaban a La Guaira y Maracaibo, de los cuales todavía quedan testimonios en algunos museos, como en Coro. ▬

11 Fundamental fue la estructuración social de los denominados **grandes cacaos**, apelación que se daba desde finales del siglo XVII a la élite de los mayores hacendados que cultivaban este producto, quienes además poseían embarcaciones destinadas al comercio con México, donde vendían en Veracruz este producto e invertían parte de las ganancias en plata amonedada o labrada y en mercancías demandadas en el mercado caraqueño. Ello les posibilitó enormes fortunas, cuya cuantía contribuyó a formar una clase social de tendencia endogámica, cuyos privilegios, modos de vida, influencias y tutelaje político de la sociedad caraqueña a través de sus posiciones en el Cabildo y luego en el Consulado los asimilaba a una aristocracia criolla (1354). Algunos de sus miembros llegaron a poseer títulos nobiliarios adquiridos a la monarquía española, destacando entre estos beneficiados el conde de San Javier, el conde de Tovar, el conde de la Granja, el marqués del Valle de Santiago, el marqués del Toro. ▬

(1350) Pedro Cunill, *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*, op. cit., tomo I, *pág.* **497**.

(1351) Ermila Troconis de Veracoechea, *La tenencia de la tierra en el Litoral Central de Venezuela*, Editorial Equinoccio, Universidad Simón Bolívar, Caracas, 1979, *pág.* **68**.

(1352) Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo V, *pág.* **88**.

(1353) Frederique Langue, ***Orígenes y desarrollo de una élite regional. Aristocracia y cacao en la provincia de Caracas, siglos XVI-XVIII***. Artículo en *Tierra Firme. Revista de Historia y Ciencias Sociales*. Caracas, abril-junio 1991. Año 9, vol. IX, *pág.* **151**.

(1354) Langue, op. cit., *pág.* **151-158**. Ilustrativas sobre este tema Robert J. Ferry «*Cacao and kindred: Transformations of Economy and Society in Colonial Caracas*», Ann Arbor, Michigan, University Microfilm International, 1980. Robert J. Kerry. *The Colonial Elite of Early Caracas: Formation and Crisis, 1567-1767*. Colorado. Boulder University, 1990.



LÁM. 263 Patio de café hacienda San José, *El Cojo Ilustrado*, 15 de abril de 1892, J. M. Herrera Irigoyen y Ca., Caracas, año I, núm. 8, *pág.* **125**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES





LÁM. 264 Cacao en fruto y secado de cacao.
FOTOGRAFÍA FABIÁN MICHELANGELI



LÁM. 265 Hacienda Pueblo Nuevo del general Raimundo Fonseca, *El Cojo Ilustrado*, 1 de abril de 1899, J. M. Herrera Irigoyen, Director, Caracas, año VIII, núm. 175, *pág.* **227**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

12 El gusto por el cacao venezolano fue posibilitando una temprana exportación hacia Cartagena y otros puertos de Nueva Granada e islas antillanas. El historiador Arcila Farías logró probar que desde 1607 se registraban exportaciones por el puerto de La Guaira del cacao producido en las tierras bajas de la jurisdicción de Caracas a la ciudad de Cartagena. En 1631 *y* 1632 se exportaban más de dos mil fanegas anuales por el comercio legal con destino a México, España y otros lugares, lo que suponía la existencia de más de 166.000 árboles, que ascenderían a medio millón de árboles, si se agrega el consumo interno y las extracciones ilegales. Más tarde, tuvo gran importancia el comercio de contrabando con los holandeses, especialmente después de su ocupación de Curazao en 1634 (1355).

13 El desarrollo de la demanda de cacao en España en el siglo XVIII benefició a los productores de cacao guayaquileño, junto a los intermediarios limeños y a los negociantes gaditanos, al utilizarse crecientemente la ruta del cabo de Hornos a partir de 1743. Fue aún más favorecido el monopolio de la Compañía Guipuzcoana entre 1730 *y* 1784, la cual desarrolló con la producción de los hacendados venezolanos el mercado español a gran escala. El cacao venezolano mantuvo su supremacía en el mercado español, correspondiéndole entre un 60 *al* 70 por ciento de todas las importaciones cacaoteras, mientras que el cacao guayaquileño representaba entre el 20 *al* 30 por ciento de este mercado a finales del siglo XVIII (1356). También llegaban pequeñas cantidades de cacao neogranadino del Magdalena y peruano del Marañón.

14 La gran demanda euroamericana por este producto importantísimo para el disfrute sensual incidió en la penetración del cacao venezolano en los mercados de México y España, convirtiéndose en los principales consumidores hasta mediados del siglo XVIII. A ello hay que agregar cantidades sumamente importantes contrabandeadas a islas antillanas, Inglaterra, Países Bajos, Francia y otros países europeos. Entre 1621 *y* 1700 se exportaron 435.352 fanegas, de las cuales el 82,18 por ciento corresponde a México, el 16,43 por ciento a España y el resto a otros destinos. En los años siguientes estas tendencias se fueron acentuando, esperándose con fruición la llegada del cacao en la feria en Veracruz y en los mercados sevillanos. Así, entre 1701 *y* 1730 las extracciones alcanzaron a 609.580 fanegas, de las cuales 462.107 fanegas fueron a México, 54.415 fanegas a España, 4.721 fanegas a islas Canarias y el resto a compañías francesas e inglesas, e islas antillanas, en especial a las que posee Holanda. A partir de 1730 con la irrupción de la Compañía Guipuzcoana, las exportaciones de cacao a España pasaron al primer lugar y México al segundo puesto; en el período 1730 *a* 1784, se exportaron 2.328.626 fanegas, de las cuales 1.103.323 fanegas llegaron a España y 799.978 fanegas a México, repartiéndose el resto a la Compañía Inglesa, islas antillanas de Barlovento y colonias extranjeras (1357). A estas cifras hay que incluir la saca de cacao por vía de contrabando, que llegó a alcanzar el 30,2 por ciento de los embarques de este producto entre 1700 *y* 1756, siendo remitido de Curazao a Amsterdam (1358).

15 La sensibilidad por el gusto del cacao, con sus óptimas posibilidades comerciales, hizo plantear a expedicionarios, misioneros y viajeros a la Orinoquia el aprovechamiento de los cacahuales silvestres en la segunda mitad del siglo XVIII. Durante la gran expedición de 1767 al alto Orinoco se reconocieron los cacahuales silvestres de La Esmeralda con la iniciativa de Apolinar Diez de la Fuente, donde se había encontrado en 1760 otra especie de cacao blanco, que los indígenas denominaban **cacao Arana**,

(1355) Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela*, op. cit., tomo I, *págs.* **142-143**.

(1356) Dora León y Adam Szasdi Nagy, ***El comercio del cacao de Guayaquil***. *Revista de Historia de América*. Instituto Panamericano de Geografía e Historia. núm. 57-58. 1964, *pág.* **30**. Fundamental para los tráficos del cacao la obra de Eduardo Arcila Farías, *Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVII y XVIII*. El Colegio de México. México, 1950.

(1357) Eduardo Arcila Farías. «Cacao». Artículo en *Diccionario de Historia de Venezuela*. Fundación Polar. 1997, tomo I, *pág.* **567**.



LÁM. 266 Cacao.
FOTOGRAFÍA ROMÁN RANGEL (ECOGRAPH)

(1358) Ramón Aizpúrua, *Curazao y la costa de Caracas. Introducción al estudio del contrabando de la Provincia de Venezuela en tiempos de la Compañía Guipuzcoana. 1730-1780*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas, 1993, *pág.* **323**.

analizándose las posibilidades de su comercialización. Con anterioridad, el misionero Gumilla había señalado arboledas de cacao silvestre en las cercanías de las vegas de los ríos Apure, Tame y otros que afluyen al Orinoco, insistiendo también en las proyecciones de su cultivo y aprovechamiento comercial. A su vez, Alejandro de Humboldt descubrió un paraje en el caño Casiquiare donde había proliferación de cacahuales silvestres, denominándolo el **Puerto del Cacao** haciendo mención el aprovechamiento de su semilla «La almendra de estos cacahuales es pequeña y amarga: los indios de la selva chupan la pulpa y tiran la almendra que es recogida por los indios de las misiones, para venderla a quienes no son muy delicados en la elaboración de su chocolate» (1359). Es probable que algunas de estas variedades correspondan al **cacaíto de monte o matayaca** [*Theobroma marie* MART] que existe en Brasil y en Venezuela, en la parte inferior del Salto de Pará y Caura medio.

(1359) Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 252. ***Reconocimiento del Orinoco y del río Negro en la confluencia de ambos, hecho por D. Apolinar Diez de la Fuente***, en *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, op. cit., *pág.* 304. Ver también en *págs.* 306-307 copia de carta dirigida a D. José Solano por el alférez don Francisco Bovadilla. Angostura, 22 octubre 1764. GUMILLA, op. cit., *pág.* 247.

16 En la sensibilidad alimentaria criolla el chocolate tuvo una gran significación desde las primeras fases de exploración territorial y asentamiento de la población. Fue un recurso sumamente útil en los avances de reconocimiento territorial, por su escaso volumen y peso, acompañado de un gran valor alimenticio, no faltando el cacao en grano o en masa. Costumbre que se mantenía en el temprano siglo XIX, como se observa en los aprestos del coronel William Duane en su viaje a la Gran Colombia en los años 1822 *y* 1823 : «Como el chocolate es no sólo una bebida nutritiva sino también refrescante, y cuya preparación al estilo del país resulta fácil, el viajero, luego de asegurarse de la distancia que habrá de transitar, deberá abastecerse de la cantidad de chocolate y de otros artículos del uso diario que hayan de requerirse durante el trayecto» (1360).

(1360) DUANE, op. cit., tomo I, *pág.* 125.

17 En los viajeros extranjeros que visitaban el país se testimonió el gusto por el chocolate. El príncipe de Broglie nos señala sucintamente su utilización en el desayuno : «El mayordomo del gobernador entró en nuestras habitaciones, seguido de todos los aparejos de un desayuno a la española. Dos o tres pequeños pillos, llamados pomposamente pajes, llevaban las tazas, los bizcochos, el pan, la mantequilla y una chocolatera de planta, llena de un excelente chocolate» (1361). Bien conocidas son las expresiones artísticas de las chocolateras y los cocos engastados en plata para beber chocolate caliente que se utilizaban en la época colonial. En referencia a la calidad aún el irascible caballero de Villebresme, enfatiza que en el comercio exterior de Caracas « los únicos productos son un cacao excelente, el algodón y los cueros» (1362).

(1361) Charles LOUIS, Víctor Claude, príncipe de BROGLIE, ***Diario de viaje***, reproducido en C. F. DUARTE, op. cit., *pág.* 281.

(1362) Caballero de VILLEBRESME, ***Recuerdos***, reproducido en C. F. DUARTE, op. cit., *pág.* 358.

18 En el país la población española y criolla experimentó una verdadera pasión por el consumo del chocolate, sucediéndose recetas de exquisitez incomparable. En las veladas familiares y diplomáticas se servía té y chocolate, acompañados de dulces y pasteles (1363). Las ansias por su posesión llevó a la Iglesia a solicitar una primicia forzosa de un celemín de cacao, a lo cual se opusieron en el Sínodo de 1687 los procuradores seculares argumentando que era imposición nueva y que «por lo mismo que en España no se daba primicia a la aceituna no había de darse allí del cacao, ya que en esta materia el modelo era el Arzobispado de Sevilla» (1364).
A pesar de las protestas se impuso esta primicia forzosa. Asimismo se prohibió consumir cacao o chocolate en período de ayuno, para contribuir a hacer adquirir a los fieles el dominio sobre sus instintos. En la fecha tardía de 1905 se señalaba en la Instrucción Pastoral del Episcopado Venezolano que : «En los días de ayuno es lícito en cualquier hora tomar toda clase de bebida, excepto las que son alimenticias, como la leche,

(1363) WILLIANSON, op. cit., *pág.* 53.

(1364) GUTIÉRREZ de ARCE, *El Sínodo*, op. cit., tomo I, *pág.* 177.

el chocolate espeso, etc.» (1365).

19 La expansión de las plantaciones cacaoteras se marcó aún más desde finales del siglo XIX con el extraordinario aumento del mercado mundial del cacao, debido a la popularización de nuevas tecnologías en la fabricación de cocoa en polvo a partir de 1828, chocolate en barras, bombones y dulces desde mediados del siglo XIX y en la forma de tabletas de chocolate con leche desde 1876. En Venezuela los cultivos de cacao se expanden, entre 1875 *y* 1930, en especial en el oriente del país en la zona de Carúpano y golfo de Paria. Junto al cacao criollo se plantaba allí el **cacao trinitario** *o* **cacao calabacillo** [*Theobroma leiocarpa*], de calidad menor y de mejores rendimientos en el mercado.

20 El cacao venezolano fue óptima materia prima para estas innovaciones chocolateras, enriqueciendo la sensibilidad alimentaria con nuevos sabores y texturas. Hasta mediados del siglo XIX el chocolate era consumido preferentemente en el país en forma de bebida caliente, suave o espesa, elaborada a partir de bolas de cacao, producidas artesanalmente en las zonas de plantaciones cacaoteras. Luego se fabricaron las tabletas moldeadas de chocolate para taza, aromatizadas con canela o vainilla. En 1854 se instaló la Chocolatería La Española, donde se vendía chocolate en pasta al mayor y al detal con su propia fábrica de chocolate fundada por Fausto Teodoro de Aldrey (1366). En 1870 se instalaba la fábrica de chocolate **A la Venezolana** en Valencia. En la Exposición Nacional de 1883 exhibieron sus productos de chocolate las casas caraqueñas **La India** de Fullié y Cia. y Luis Rus y Cía., además del establecimiento de Genis y Barcons de Puerto Cabello con cuatro clases de chocolate (1367).

21 El dinamismo de la industria chocolatera nacional se marcó tempranamente entre 1877 *y* 1929 al registrarse 43 marcas de fábricas nacionales especializadas en cacao y derivados, junto con 14 marcas de fábricas extranjeras registradas en el país para su importación, entre ellas, Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company, Chocolat-Menier de París (1368). La importancia y extensión del gusto por las nuevas formas del chocolate se testimonia al considerar que en la última década del siglo XIX se habían afianzado las fábricas: **Al Indio** de Luis Rus y Cía. en Caracas, que expendía chocolate a la canela y el cacao de familia; **La India** de Fullié en Caracas, con distribuidores en Ciudad Bolívar y Maracaibo, con sus variedades de chocolate canela; **Los Indios** de Utrera y Cia., con sus innovadores chocolates a la vainilla, almendra, salud y canela presentados en tabletas y el cacao soluble en leche o agua; **La Tropical** de Gregorio Pérez en Caracas; **A La Venezolana** de Enríquez Olivares de Valencia que seguía fabricando en su taller exquisiteces de diferentes clases, chocolate de familia, canela, ofrecidos en pastas de media libra de peso, envueltas en papel de artística impresión; **La Indiana** de S.A. Ettedgui de Puerto Cabello, con su prestigioso chocolate primera calidad canela, elaborado con fines de exportación; **La Sultana del Ávila** de Pablo Ramella Sucs. de Caracas (1369). El sentido innovador se marcó, asimismo, con el alimento enriquecido denominado **Avena-Cacao Fosfatada La India**, combinando la avena flor con el cacao de Chuao y Ocumare, como también en la *Phosphatine Fullié*, alimento para enfermos y niños, inspirada probablemente en la famosa *Phosphatine Faliéres* de París, y en 1913 con la elaboración de bombones de todas clases, cacao y chocolate en polvo soluble, recomendándose como «producto inmejorable para todas las personas débiles de estómago y las que debido á la grasa que contienen, no pueden digerir el chocolate en tablas» (1370).

(1365) *Instrucción Pastoral del Episcopado Venezolano al clero y fieles de la República*, Caracas, 1905, Instrucción núm. 368, *pág.* **141**.

(1366) Lovera, *El cacao en Venezuela*, op. cit., *pág.* **96**.

(1367) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* **637**.

(1368) Edgard Abreu Olivo, Zuly Martínez, María Carolina Maio, María Liliana Quintero, *Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y de comercio en el sector de alimentación en Venezuela, 1877-1929*, Fundación Polar, Caracas, 2000, *págs.* **21**, **23**.

(1369) Abreu, Martínez, Maio, Quintero, op. cit., *págs.* **33-39**.

(1370) *El Cojo Ilustrado*, núm. 177, 1º mayo 1899 y Abreu, Martínez, Maio, Quintero, op. cit., *pág.* **87**.

22 Las nuevas formas de consumir chocolate posibilitaron innovadoras maneras de sociabilidad en Caracas y las principales ciudades del país. Fábricas de chocolates, como las de Fullié, poseían cafeterías en Caracas, en las que ofrecían chocolates preparados a la manera suiza y francesa, instalando incluso el salón de señoras en el establecimiento **La India**, como se observa en la publicidad de *El Cojo Ilustrado* en 1900 (1371). Años antes un viajero colombiano había señalado que entre las fábricas que poseían maquinaria movida por vapor estaban «las chocolaterías en grande escala, y las confiterías establecidas enteramente a la europea» (1372). ▬

(1371)
El Cojo Ilustrado, 1º noviembre 1900. La elegancia en las costumbres se puede ilustrar también en la propaganda editada en *El Cojo Ilustrado* del 1º de marzo de 1899 donde se observa una dama tomando una taza de Avena Cacao Fosfatada Fullié.

(1372)
Laverde, *Viaje a Caracas*, op. cit., *pág.* 42.

23 Varias empresas chocolateras nacionales exportaban sus productos, destacando Fullié y Cia., Ettedgui, Genis y Barcons, quienes habían obtenido recompensas en varias exhibiciones en el exterior (1373). A su vez, fueron aumentando las exportaciones de almendras de cacao, alcanzando las 80.000 fanegas a finales del siglo xix, mientras que en 1904 su exportación subió a 133.000 fanegas, manteniéndose en ese nivel con oscilaciones hasta 182.000 fanegas a comienzos de la década de 1920. Destacaban las exportaciones a Francia, Alemania, España, Estados Unidos, Inglaterra e islas antillanas. En 1884 en el periódico inglés *The Illustrated London News* se publicitaba el *Fry's Pure Cocoa*, destacando la proveniencia de su materia prima de Caracas. A su vez, en Nueva York se expedía el *Huyler's Caracas Cocoa*, mientras que en Dorchester se elaboraba con materia prima venezolana el *Baker's Caracas Sweet Chocolate*, expediéndose a granel en artísticas cajas de madera con la mención «delicious for eating» (1374). ▬

(1373)
Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 637.

(1374)
Material proporcionado gentilmente de la colección de Luis Molina Pantin.

24 El **tabaco** [*Nicotiana Tabacum* l.] fue una de las plantas autóctonas utilizada preferentemente en la prehistoria venezolana. Al uso ritual del tabaco en las etnias caribes se agregaba en los pueblos andinos su consumo en forma de **chimó**. La urea o sesquicarbonato de sosa, extraída de la sagrada laguna de Urao, Lagunillas, se empleaba para preparar tabaco para mascar o chimó. En el oriente del país los guarinos masticaban tabaco como preservativo contra la picada de serpiente. Asimismo, los guaraúnos utilizaban el jugo de tabaco en las ceremonias iniciáticas de adolescentes. ▬

25 El tabaco tuvo un uso prehispánico en la comunicación pretendida con el demonio del transmundo, lo que fue recogido por Gonzalo Fernández de Oviedo en el caso de los **boratíos**, piaches caquetíos del occidente venezolano: «Estos **boratios** son como sacerdotes suyos, y en cada pueblo principal hay un boratio, al qual ocurren todos á le preguntar las cosas que estan por venir, y le preguntan si lloverá ó si el año será seco ó abundante, ó si deben yr a la guerra contra sus enemigos ó dexarlo de hacer, é si los chripstianos son buenos ó si los matarán; é finalmente todo lo que desean saber, les preguntan. Y el boratio dice que él les responderá, en habiendo su consulta con el diablo, y para esta habla é consultaciones se encierran en un buhío solo: y allí se echan unas ahumadas que llaman tabacos con tales hierbas que le sacan de sentido; y está un dia, y dos y tres, é a veces mas encerrado este boratio que no sale de allí, y después que ha salido, dice aquesto me dixo el diablo, respondiendo á las preguntas que le han hecho, segund los deseos de aquellos á quien quiere satisfacer; y por este trabaxo le dan alguna joya de oro é otras cosas al boratio». ▬

26 El uso adivinatorio se extendió al común de los aborígenes con el empleo de cigarros de tabaco envueltos en mazorcas de maíz: «Tornando á los indios de Venezuela, para ver si caminarán ó yrán á pescar ó sembrarán, y para saber si matarán caza ó si su muger los quiere bien, cada uno es



LÁM. 267 Debido a la demanda de chocolates de alta calidad se importaban en el siglo XIX y comienzos del siglo XX finos productos de origen suizo y francés, como el chocolate y cacao Menier de París. ABREU, MARTÍNEZ, MAIO, op. cit., *pág.* **60**.



PROPIEDADES

del AVENA-CACAO FOSFATADA

El Avena-Cacao fabricado por los señores FULLIÉ & CA., marca **La India,** es un producto inmejorable é indispensable para todas las familias, es el mejor alimento para sanos y enfermos y un seguro preservativo contra las afecciones del estómago y del intestino, tan frecuentes y fatales en estos países tropicales. Es un producto cuidadosamente elaborado por medio de procedimientos científicos y que por su afortunada combinación de la flor de Avena con nuestro tan acreditado Cacao de Chuao y Ocumare, ha dado los mejores resultados como un alimento sano y completo, lo que certifican las recomendaciones de los mejores médicos de Caracas.

El Avena-Cacao marca **La India,** se vende en cajitas de 20 cubos y cada cubo da una taza grande de esta saludable bebida.

LÁM. 269 La India, Fullié & Ca. Propiedades de Avena-Cacao fosfatada, *El Cojo Ilustrado,* 15 de abril de 1899, J.M. Herrera Irigoyen, Director, Caracas, año VIII, núm. 176, *pág.* **826**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

LÁM. 268 «Baker's Caracas Sweet Chocolate», Delicious for eating, caja de madera, hecha en EE.UU., colección particular.
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES





LÁM. 270 «Huyler's Caracas Cocoa», Lata, Nueva York, EE.UU., colección particular.
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES

lám. 271 La sensibilidad al gusto innovador de exquisiteces posibilitó la expansión de confiterías y pastelerías en Caracas y principales ciudades del país desde el tardío siglo xix. *Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Edgar Abreu, Fundación Polar, Caracas, 2005, *pág.* **153**

reproducción luis molina pantin

lám. 272 Chocolaterías innovadoras facilitaban la utilización del chocolate venezolano con el buen gusto urbano. *Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Edgar Abreu, Fundación Polar, Caracas, 2005, *pág.* **152**.

reproducción archivo general de la nación



lám. 273 A finales del siglo xix se había afianzado La India de Fullié en Caracas. *Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Edgar Abreu, Fundación Polar, Caracas, 2005, *pág.* **39**.

reproducción luis molina pantin

boratio; porque con esta hierba revueltas las hojas della á la redonda de la mazorca del mahiz, enciéndenlas por un cabo poca cosa, é aquello que arde métenlo en la boca y soplan hacia fuera, y cuando está la mitad quemado, arrebujan lo que está revuelto á la redonda. É si lo quemado del tabaco queda hecho á manera de hoz encorvado, es señal que lo que quieren saber subcederá bien: é si queda quemado derecho, es señal que al revés de lo que desea le ha de intervenir, y que es malo lo que avia de ser bueno. Y tienen tan creido esto, que no basta nadie ni razon alguna á le hacer creer otra cosa, ni ques burla ó vanidad los tabacos: antes les pesa mucho con quien los desengaña, si se lo reprenden» (1375). El conquistador Cey lo señalaba años más tarde, añadiéndole su rápida extensión a otros sectores de población: «También les sirve de otro modo, encendiendo igualmente la hierba, pero la parte del capullo que no está encendida se la meten en los huecos de la nariz y con ella soplan y tiran hacia sí el humo, el cual embriaga y les entra en la cabeza, haciéndolos dormir y soñar cosas extravagantes; después dicen que ese tabaco les hace venir el diablo, quien en sueño les dice lo que desean saber y lo que tienen que hacer. Creen que los hace dormir y les da reposo de las fatigas del cuerpo, y así lo toman cada noche, y los esclavos negros etíopes lo toman también y tienen este vicio que no se les puede quitar ni a garrotazos. Las cenizas, polvo y jugo de esta hierba nos servían a nosotros para matar los gusanos que acosaban a las bestias, y para limpiarles las mataduras, llagas o heridas».

(1375) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VI, *págs.* **39-40**. Más adelante, Cey, op. cit., *pág.* **129** lo señala con otras variantes y su ampliación a la población de origen africano y uso medicinal español.

27 Fue conocido por varios exploradores en los inicios del siglo XVI, describiéndolo equivocadamente como eneldo blanco u otras plantas. Los cronistas españoles testimoniaron su empleo como estimulante, medicina e incluso como alucinógeno. Pronto fue empleado por los conquistadores españoles. En 1578 Juan de Pimentel lo especifica con precisión en referencia a la provincia de Caracas: «Hay tabaco de que allá se tiene relación. Tómanlo los españoles y naturales en humo, por la boca, y molido por las narices. Tiénese por muy medicinal aunque acá no se sabe aplicar bien. Tiénenlo en mucho los naturales y curan con este tabaco especialmente, humores, fríos y heridas». Coetáneamente esta transculturación se evidenciaba en la jurisdicción de El Tocuyo, en referencia a los españoles: «Y algunos beben el tabaco en humo por la boca, y otros lo toman en polvo por las narices» (1376). Poco a poco las plantaciones de tabaco se fueron extendiendo en el occidente del país, en Guanare y Barinas, y litoral centro norte en los entornos del lago de Valencia y valles caraqueños, afianzándose asimismo en el oriente.

(1376) Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas, 1578***, Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo, 1579***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *págs.* **131, 152**.

28 Sin embargo, prejuiciosa de los usos aborígenes del tabaco extendidos a la población española y criolla en la vida cotidiana colonial venezolana, la Iglesia advirtió de los peligros para los estímulos en la concupiscencia por el consumo del tabaco y sus derivados. El fumar o mascar tabaco expresaba un apetito desencadenado de placeres deshonestos, por lo cual no debían efectuarse en recintos eclesiásticos. El 25 de enero de 1676 en un edicto del obispo de Caracas se prohibió «con pena de excomunión mayor el uso del tabaco de humo, o de polvo, o masticado o moho dentro de las Iglesias en sus sacristías, paredes o ámbitos y a los que hubiesen de comulgar desde la media noche y una hora después de haber comulgado y que los de hábito talar no usasen el de humo fuera de sus casas en público» (1377). Más aún, en el Sínodo Diocesano de Caracas de 1687 se intentó desterrar estas prácticas, reiterándose la pena de excomunión mayor, «por ser acto indecente y profano» (1378). Sin embargo, esta pena

(1377) *Actas del Cabildo Eclesiástico de Caracas*, op. cit., tomo I, *pág.* **161**.

(1378) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, tomo II, *págs.* **204-205**.

se derogó por el Supremo Consejo de Indias reemplazándola sólo a admonición, prueba de que la sensibilidad del consumo del tabaco estaba ya demasiado arraigada en los fieles y clérigos, por lo cual igualmente la transgrederían, como lo expone el Fiscal: «reparó que sería contraproducente para quitar esta indecencia acudir a remedio tan radical que podría convertirse en fuente de escrupulosos y aún pecados…» (1379). Se excusaba incluso a los que tan sólo en polvo usaren del tabaco en lugares sacros. La realidad en el uso consuetudinario del tabaco logró superar vallas sacras aparentemente insalvables. ▬

(1379) Gutiérrez de Arce, *El Sínodo*, op. cit., tomo I, *pág.* 319.

29 En cambio, se mantuvieron disposiciones más rígidas para los indígenas reducidos, según se desprende en las instrucciones a los curas doctrineros: «Sobre lo cual, guarden puntualmente lo que en esta materia mandamos en el título de la eucaristía y comunión; y en orden a que se consiga un bien tan grande, los exhorten, prediquen o adviertan, dejen algunos ritos, y resquicios, que han quedado entre ellos, desde la gentilidad, mayormente el demasiado uso del **Jayo**, con las ceremonias, que usan los piches. Y mandamos observen lo mismo, los que hubieren de comulgar, que mandamos a los españoles, y demás personas, en orden al uso del **tabaco**, **ambir** *y* **mó**» (1380). En los antecedentes de la geohistoria de la sensibilidad es notable constatar cómo se conservaba a finales del siglo XVII en los pueblos indígenas cristianizados la herencia de ceremoniales ancestrales con la asociación en el imaginario colectivo de los peligros del consumo del hayo y del tabaco. ▬

(1380) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de Caracas*, op. cit., tomo II, *pág.* 96. Subrayado de este autor.

30 El tabaco fue uno de los pocos productos naturales que se exportó directamente a España en cantidades menores durante el siglo XVI, produciéndose en cada una de las tres gobernaciones del país. Comenzó a tener importancia a finales del siglo, alcanzando amplitudes significativas a comienzos del siglo XVII. Las primeras exportaciones legales se registraron desde Guanare vía Maracaibo: «El puerto más cercano es el de la laguna de Maracaibo […] Embarcánse en el dicho puerto, cada año, de Guanaguanare, más de mil arrobas de tabaco» (1381). Entre 1605 *y* 1607 se registraron varias partidas de exportaciones desde La Guaira, con un total de 56.725 libras con destino a Santo Domingo e isla Margarita. Esta extracción, a la que debe agregarse otras cinco mil libras de consumo local, supone que para esa época había plantaciones con más de 600.000 matas (1382). El mayor puerto exportador de tabaco venezolano fue La Guaira, por cuyo puerto se embarcaba no sólo la producción de la región de Caracas, sino también de otras regiones, en especial de Barinas, a donde iban vecinos caraqueños a comprarlo. También se concentraba en La Guaira tabaco procedente de la ciudad del Espíritu Santo de Guanaguanare y de Santo Tomé de Guayana. ▬

(1381) Anónimo, ***Relación geográfica de la ciudad del Espíritu Santo de Guanaguanare***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 319. Probablemente de 1598.

(1382) Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo II, *pág.* 123. Ver también Estudio preliminar de Enrique Otte, *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, op. cit., tomo I, *pág.* XXXVII.

31 Desde finales del siglo XVI salían del puerto de Maracaibo grandes cantidades de tabaco, estimándose que entre 1613 *y* 1614 se enviaron directamente a Sevilla en dos navíos, que no transportaban ninguna otra mercancía, 86.000 libras de tabaco. Debido a que isla Margarita no tenía licencia de exportación directa desde Pampatar a España sus remesas se registraban para Puerto Rico y de allí a Sevilla. Su primera exportación corresponde a 1612, cuando una nave transportó 14.203 libras de tabaco. En los años siguientes se incrementó fuertemente. En Cumaná, gracias a las licencias concedidas para plantar tabaco, la primera exportación se efectuó en 1613 a España, vía Puerto Rico, transportándose al año siguiente al mismo destino 28.761 libras. ▬

32 La documentación de la época informa sobre la intensa actividad clan-

destina de labradores locales y mercaderes nacionales y extranjeros del tabaco a finales de la década de 1590, y muy particularmente entre los años de 1600 *a* 1605. La concupiscencia del aroma del tabaco en el fumar, junto a la aspiración del rapé y otras variedades de tabaco de polvo, o su empleo como masticatorio, se extendió fuertemente en los altos círculos cortesanos en Inglaterra, Francia, Holanda. Sus proveedores clandestinos llegaban hasta la Venezuela profunda, conduciéndolo desde las zonas productoras del piedemonte barinés y litorales del centro del país hasta paisajes ocultos de pequeñas caletas, desde donde se enviaban a islas antillanas para ser reexpedidos a sus respectivas metrópolis.

33 Desde comienzos del siglo XVII se constató un rápido incremento del cultivo tabacalero en América Hispánica, incorporándose nuevas zonas de producción desde México, en especial en Veracruz y Nayarit, hasta Sudamérica. Aquí destacaron desde 1612 las plantaciones venezolanas emplazadas en las regiones del occidente del país, teniendo una gran expansión por el contrabando de los holandeses el buen tabaco de Barinas. La sensibilidad holandesa en conservar adecuadamente este excelente tabaco ha quedado testimoniada con la presencia de preciosas tabaqueras destinadas a guardar exclusivamente este producto, conocido allí de proveniencia **Varinas**, manufacturadas en los Países Bajos en loza azul de Delft, una de cuyas piezas se encuentra hoy en Caracas, estimándose que fue manufacturada por la famosa fábrica De Drie Gloklen fundada en dicha ciudad en 1671 (1383).

(1383) Walter DUPOUY, ***El tabaco de Barinas en la cerámica de Delft***, artículo en *Revista Shell*, Caracas, marzo 1962, *págs.* 47-50 donde se reproduce una orza de esta cerámica.

34 En 1615 se enviaron por La Guaira a España 91.000 libras de tabaco, más las exportaciones por Maracaibo y Coro. Cantidades que quintuplicaban las exportaciones coetáneas del buen tabaco de la colonia inglesa de Virginia. Más tarde, la contracción de las plantaciones de tabaco en la jurisdicción de Caracas, donde se marcó la tendencia de reemplazarlo con plantaciones cacaoteras más rentables, fue subsanada por el incremento de las plantaciones tabacaleras de Barinas y de la gobernación de Cumaná, en el valle de Cumanacoa. Las cosechas de mayor prestigio por su alta calidad se afianzaron en la zona de Barinas, que se fue expandiendo en su mayor parte por la vía de Gibraltar en el lago de Maracaibo, teniendo que efectuar los tabacaleros barineses un difícil trayecto, como es registrado en 1647: «es a saber, penalidades de páramos, peligros de caminos, riesgos de empinadas cuestas, assiduos precipicios y despeñaderos, ruinas que amenazan sus precipitados rios y quebradas, enfados de pantanos, rigurussos volcanes, muertes de cavalgaduras despeñadas, perdidas de haciendas y vidas, como todo se á experimentado en el trajin de aquestos tan arresgados como peligrosos caminos que se continuan desde la ciudad noble de Merida y puertos de Gibraltar a esta ciudad de Barinas que tantas creces y augmentos de maravedisses le á dado a los averes reales de su magestad» (1384). Por lo que se incorporó más tarde el aprovechamiento de la via fluvial del eje Apure-Orinoco, conduciéndose parte de las cosechas tabacaleras barinesas al puerto de Angostura.



LÁM. 274 Cigarrillo Medalla de Oro, Marcas de fábricas y comercio, tomo XXV, *pág.* 44, 1911, Archivo General de la Nación, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

(1384) Fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *pág.* 72.

35 Después de algunas medidas adoptadas en las primeras décadas del siglo XVII, el cultivo y la venta de tabaco venezolano fueron absolutamente libres hasta 1779, en que entró en vigencia el monopolio en beneficio de la Corona, según una real cédula dada en Aranjuez a 24 de junio de 1777 que disponía la creación del estanco para las provincias de Venezuela, Maracaibo, Cumaná y Guayana e islas de Margarita y Trinidad, a semejanza del que se hallaba establecido en Santa Fe, Nueva España y Guatemala. Este establecimiento del Estanco del Tabaco, que se mantuvo en la

época republicana hasta 1833, explica la concentración de las plantaciones en los valles de Aragua en la comarca de Guaruto, como también en los entornos de las ciudades de Guanare, Araure, Ospino y Barinas [1385]. Coetáneamente su cultivo se difunde en Nueva Granada. El tabaco cubano se expandió en siembras muy cuidadas por pequeños vegueros, en las terrazas de los ríos, estando agobiados por la administración española, hasta que en 1817 se levantó el Estanco del Tabaco favoreciendo el desarrollo de productores y de la industria cigarrera. Fueron dominando paulatinamente los mercados foráneos por la alta calidad de las producciones tabacaleras en sitios emblemáticos como Vuelta Abajo, Pinar del Río y Vuelta Arriba en Las Villas, cuyas hojas eran torcidas en forma de puros en las fábricas de La Habana y otras ciudades. El cigarro puro o habano ha cumplido un papel estelar en la sensibilidad de la geografía del consumo del mundo occidental [1386]. Asimismo, la producción de cigarrillos se expandió con rapidez luego de la introducción de la primera fábrica mecanizada en 1853.

36 La sensibilidad en el uso del tabaco incidió directamente en transformaciones importantísimas de los paisajes culturales en partes específicas del territorio venezolano. Sólo tomaremos el ejemplo barinés para ilustrar este proceso en su mayor esplendor. En estas tierras el cultivo comercial del tabaco se había afianzado desde los primeros siglos coloniales. A comienzos del siglo XIX las principales áreas de producción estaban emplazadas en los sectores propiamente piedemontanos, aprovechando los excelentes suelos bien drenados y donde era factible la irrigación artificial. El tabaco más fino se producía en la microrregión de Barinas en plantaciones ubicadas en los entornos de Pedraza, El Pagüey, entornos de Barinas, mesas de Curay y Moromoy cercanas a Barinitas, alrededores de Obispos en Mijagual y Sabaneta. Tabaco abundante y fino se producía también en la microrregión de Guanare en plantaciones emplazadas en Tucupido, Sipororo y en las riberas del río Portuguesa. Se reconocían otras importantes plantaciones en las zonas de influencia de Ospino y Araure. De calidad inferior, por el exceso de humedad, era el cosechado en las plantaciones propiamentes llaneras situadas en el Masparro, La Cruz y Nutrias.

37 Todas estas comarcas se vivifican con el comercio de este tabaco que se procesaba para elaborar la variedad **curaseca**, teniendo un gran prestigio en el mercado exterior. El cultivo en estas plantaciones era controlado por el Estanco del Tabaco que contrataba la producción a pequeños agricultores, quienes a su vez empleaban gran cantidad de peones en los períodos de siembra y cosecha. Era un cultivo muy poblador lo que contribuye a explicar las densidades de población relativamente altas en las áreas rurales ya mencionadas, contribuyendo además a la expansión urbana de los diversos centros microrregionales, puesto que en las ciudades de Barinas, Guanare, Obispos y Araure había administradores del Estanco, residencias para sus funcionarios y almacenes de depósito.

38 Debido a que la casi totalidad de su producción se destinaba a la exportación, este **tabaco curaseca** tenía que ser conducido a los puertos marítimos para que desde allí lo reexpedieran a España o a Holanda. Estas rutas del tabaco tienen gran importancia en la inducción al poblamiento, tanto por los arrieros que viven de su tráfico como de los asentamientos emplazados en los sitios de trasbordo y de descanso. La ruta más larga era la que conducía el tabaco de Barinas, Guanare, Ospino y Araure a los almacenes de Puerto Cabello por el camino real diseñado en el piede-

(1385) Eduardo Arcila Farías, *Historia de un monopolio. El Estanco del Tabaco en Venezuela. 1779-1883*, Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación, UCV, Caracas, 1977, *págs.* 7-23.

(1386) Fernando Ortiz, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Ariel, Barcelona, 1980, *págs.* 366-370.

monte andino-llanero hasta San Carlos y desde allí seguir por el abra de Tinaquillo hasta Valencia, desde donde se podía seguir a Puerto Cabello o tomar la ruta de La Guaira. En esta ruta se empleaban a lo menos 1.500 mulas. Otra ruta que empleaba cantidades similares de mulas, pues se utilizaba más intensamente al ser más corta, era la que por diversos pasos remontaba la cordillera de los Andes ya sea por los caminos de Pedraza, Barinitas o Biscucuy para penetrar por comarcas trujillanas a los puertos del lago de Maracaibo, por donde se descendía a los pequeños puertos de Santa Rosa, Gibraltar, La Ceiba o Moporo, desde donde embarcaciones lacustres conducían el tabaco hasta el puerto de Maracaibo, de donde era enviado a Europa o a La Guaira. La tercera ruta fue tomando importancia desde 1788, siendo la que conducía desde las comarcas barinesas por los ríos Santo Domingo, Apure y Orinoco hasta el puerto de Angostura en la Guayana venezolana. Para ello se había habilitado el puerto fluvial de Torunos en las riberas del río Santo Domingo. ▬

40 A este puerto de Torunos conducían varios caminos locales por los que recuas de mulas llevaban el tabaco desde Obispos, Barinitas, Barinas y otras plantaciones. Aquí se descargaba el **tabaco curaseca** y era depositado en los imponentes almacenes que se habían construido en las riberas del río Santo Domingo desde donde se trasbordaba oportunamente a las embarcaciones que lo transportaban por esta red fluvial hasta el puerto de Angostura, donde nuevamente se transbordaba a otros depósitos, hasta que llegaran las embarcaciones que lo llevaban directamente a Europa o a La Guaira. Humboldt observó el proceso desde la metrópoli guayanesa: «He visto salir largas embarcaciones (lanchas) cuya carga se evaluaba en ocho o diez mil piastras. Estas embarcaciones remontan primero el Orinoco hasta Cabruta, luego el Apure hasta San Vicente, y finalmente el río Santo Domingo hasta Torunos, que es el embarcadero de la Nueva Barinas» (1387). ▬

(1387) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 408.

41 En este puerto de Torunos se estableció una factoría de tabacos que junto a las operaciones comerciales de trasbordo y ferias, atraía gran cantidad de población, alguna que se establecía definitivamente, otra que venía intermitentemente: «Es constante la concurrencia de casi toda la provincia en el presente tiempo de la recolección de tabacos en el Puerto de Torunos, unos a entregar sus cosechas, otros a cobrar sus débitos particulares, otros a expender sus pacotillas y otros a participar en la feria del ensanche que con semejante concurso en aquel desierto admiten todos los vicios, y se forma una sentina de juegos prohibidos, de embriagueces, brujos y liviandades, etc., que causa horror el pensarlo» (1388). Así, el establecimiento de los almacenes de depósitos y la factoría del tabaco explican que el puerto de Torunos progresara rápidamente, incluso en sus inmediaciones se instaló un pequeño astillero destinado a construir embarcaciones chatas denominadas champanes para conducir el tabaco de Barinas a Guayana (1389). Sin embargo, durante el período de la Guerra de Independencia esta ruta fue muy poco utilizada, debido a que esta región quedó en manos realistas y Angostura en poder patriota. Posteriormente se reanudó a partir de 1821. En el período de la Emancipación las plantaciones sufrieron un gran descenso en su producción, debido fundamentalmente a problemas de falta de mano de obra, saqueos e interrupción de los tráficos con los mercados de consumo. ▬

(1388) Representación de Pedro Alcántara Espejo, síndico procurador general del Cabildo de Barinas, 1801. Reproducido por Virgilio Tosta, *Historia de la provincia de Barinas*, Instituto Universitario Pedagógico, Caracas, 1976, *pág.* 58.

(1389) Virgilio Tosta, *Historia de la provincia Barinas*, op. cit., *págs.* 85-86.

42 El prestigio de los aromas y gustos del tabaco barinés lo colocó en el primer lugar entre los más solicitados en Europa mediterránea y central, alcanzando mayores cotizaciones que el tabaco cubano, el de Virginia

LÁM. 275 Elaboración del tabaco, *Gazzetiere Americano II*, 1763, vol. III, *pág.* **203**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 277 Vasija Delft de Barinas para el tabaco, mediados siglo XVIII, colección Museo de Arte Colonial Quinta de Anauco, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 276 Plantador de Surinam en traje de mañana, 1799, *Voyage à Surinam, et dans l'intérieur de la Guiane*, John Gabriel Stedman, Chez F. Buisson, (traducción de P.F. Henry), París, 1799 (An VII de Republique), *pág.* **XXVII**, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

y el de otras proveniencias de Mesoamérica. Para garantizar su calidad se destinaba exclusivamente para el mercado de Europa septentrional, a través del comercio holandés, el tabaco de Barinas, dejándose para el consumo interno y español los provenientes de Guaruto, en las inmediaciones de Turmero y lago de Valencia [1390]. La sensibilidad por el placer del **tabaco curaseca** de Barinas posibilitó la expansión, con categoría de marca de origen, de la excelencia de este producto venezolano en Holanda, Prusia, Dinamarca, Suecia y Rusia.

43 Esta sensibilidad en el gusto del tabaco incidía en que se preparase en Venezuela de dos maneras diferentes: la una, llamada **curaseca**; la otra, **curanegra**. En la **curanegra** el tabaco era sometido a un proceso de fermentación especial, con el objeto de extraerle un jugo con el cual se preparaba luego el **moo** y el **chimó**. También se empleaba el **tabaco ambirado**, impregnado de un líquido espeso, producto de la hoja de tabaco cocida, que se usaba para preparar este tabaco de mascar. Incluso se llegó a cultivar una variedad de **tabaco aromático**, a imitación del de Brasil, en La Grita en 1784. Asimismo, se cultivó en Cumanacoa el tabaco de la clase denominada **virginia**.



LÁM. 278 Cigarrillo Anti-nicóticos, Marcas de fábricas y comercio, tomo LI, *pág.* **49**, 1918, Archivo General de la Nación, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

44 Está variadamente documentado el placer y el lujo del fumar en Venezuela. En 1783 el conde de Fersen señalaba a su padre el placer de fumar tabaco en Puerto Cabello: «He vuelto a fumar tabaco y esto me distrae un poco» [1391]. Cuarenta años más tarde el coronel William Duane indicaba con gran sensibilidad la extensión del hábito: «En la América del Sur se continúa acostumbrando la práctica de ofrecer cigarros al visitante, tal como hacen en la India al obsequiarle ***beetil*** o un ramillete, o perfumar sus manos con agua de rosas. En las reuniones públicas y privadas, así como en los banquetes a que fui invitado, tanto en Caracas como en Bogotá, sin olvidar el teatro, y donde antes era general la costumbre de fumar, pude observar que ya se ha abandonado tal hábito. Empero, aún persiste en algunas casas particulares, en las que a veces me he visto tan densamente envuelto en una nube de humo, que requería muy poco esfuerzo imaginativo para creer que me encontraba en camino hacia el séptimo cielo de Mahoma, donde lo único visible eran los negros ojos de los ángeles, atisbando y pestañeando como estrellas a través del nublado» [1392].

45 La demanda tabacalera nacional logró afianzar varios sitios de producción de buena calidad. Entre ellos destacaban los provenientes de Capadare, Falcón, Guácharo de Caripe, de Guanape de Barcelona, de Cuchivano de Cumaná, de Guanare y Güigüe de Carabobo, de la Colonia Guzmán Blanco; sin embargo, en la Exposición de 1883 se anotaba que «en general debemos observar que nuestros agricultores no se dedican al cultivo del tabaco con el esmero que requiere la producción de una mercancía de primer orden» [1393]. Por diversas circunstancias se había perdido gran parte del arte y sensibilidad de su cuidado cultivo y sofisticada elaboración.

46 Sin embargo, ello comenzó a cambiar hacia 1875 con la instalación de los primeros establecimientos que elaboraban diversos tipos de tabacos y cigarrillos. En 1883 ya se reconocían en Caracas 28 establecimientos de este tipo, destacando la **casa de Francisco P. Guerrero** de Caracas que elaboraba tabacos y cigarros de muy buena calidad con tabaco del país; siendo la más importante la fábrica **El Cojo** de Jesús María Herrera Irigoyen y Cía., donde se elaboraban 16 diversas marcas de tabacos y cigarros en sus talleres caraqueños, trabajando alrededor de trescientas muje-

(1390) Arcila FARÍAS, *Estanco del Tabaco*, op. cit., *págs.* **217-222**.

(1391) Carta del conde de FERSEN a su padre. Puerto Cabello, 10 marzo 1783, en C. F. DUARTE, op. cit., *pág.* **185**.

(1392) DUANE, op. cit., *pág.* **210**.

(1393) ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* **516**.

res, tanto dentro como fuera de la fábrica por cuenta del empresario. Tenía sucursales en Maracaibo y en Ciudad Bolívar [1394]. En la Exposición de 1883 se presentaban establecimientos instalados en Barquisimeto, exhibiendo tabacos tocuyanos, el reputado tabaco **Grato Recuerdo**, panetelas, tabacos largos de Yaritagua; tabacos de Capadare elaborados por Pablo Noblot en Puerto Cabello y en el mismo sitio los cigarros **La Legitimidad** de L. Puncel; los tabacos **Amanita** de los Hermanos Badaraco Rojas de Cumaná y otros muchos [1395]. ▬

47 La exigencia de mayores calidades tabacaleras se expresó inclusive en invenciones en esta rama, como se expresó en 1891 con el invento de una máquina de una sola hebra desarrollado por Cristóbal Castro y Cía., que producía el tabaco **La Caraqueña**; en 1894 Luis Blanco Planas, en representación de José Antonio López, presentó la solicitud de patente para una nueva máquina destinada a la elaboración de cigarrillos de hebra llamada **La Competidora** [1396]. ▬

48 A su vez, la sensibilidad popular por el gusto por el tabaco para mascar, del **moo** *y* **chimó**, se mantuvo fuertemente desde el período colonial hasta los primeros decenios del siglo XX, lo que permitió la sobrevivencia de múltiples trabajadores andinos. En 1885 se registraba, entre otros casos, la producción en Tovar: «Tabaco se produce de dos clases: en rollos para mascar, que en general es de la parroquia Guaraque, del Distrito Ribas Dávila, y del cual exportan mensualmente para Maracaibo desde cuarenta hasta cincuenta cargas de á 100 kilogramos. El otro es elaborado ó para fumar, en cuyo cultivo y elaboración se ocupa la parte menos acomodada de las gentes del lugar, y además del que llevan para los pueblos del Táchira, Mérida y Trujillo, se exportan todos los meses 400.000 cigarros, término medio, para Maracaibo, en donde se consume la mayor parte, y algunas veces, de dos años á esta fecha, pasan á la Guaira y á Caracas, donde encuentran mercados á precios remunerativos» [1397]. A su vez, en Santa Cruz de Mora se marcaba la sensibilidad del masticatorio en el pueblo, lo que llama la atención al viajero colombiano Laverde: «Estaban en el mercado cuando llegamos, y el artículo que más prontamente se vendía, según pudimos observar, era el **chimú** *ó* **chimó**, especie de pasta negra y pegajosa, compuesta del zumo de las hojas de tabaco hervidas y mezclada con urao, y la cual mascan con deleite muchas personas, aun en la misma ciudad de Maracaibo. Para los peones es indispensable el llevar siempre la boca llena con este repugnante y sucio menjurje» [1398]. ▬

49 El contrapunto de la sensibilidad ante los selectos cultivos de plantación culmina en el tardío siglo XVIII y comienzos del siglo XIX con la irrupción del **café** [*Coffea arabica* L.] en Venezuela, planta nativa de Arabia y Abisinia, que ya se cultivaba en varios países tropicales. Su bebida, realizada por infusión con las semillas tostadas y molidas, se había afianzado con anterioridad en Europa, siguiendo la manera de preparar el brebaje a la turca, difundida en 1669 en Francia por el embajador de la Sublime Puerta Solimán Aga ante Luis XIV [1399]. Muy rápidamente, en 1688, se editaba el *Tratado del café* de Philippe Silvestre Dufour con ilustraciones de la planta de café e instrucciones para su preparación [1400]. ▬

50 En una ola de honda sensibilidad en los ambientes europeos fueron proliferando los establecimientos públicos para su consumo, denominándose **cafés** *o* **salones de café**. Aparecieron hacia hacia 1683 en Viena como ***coffehaus***, lugares agradables de fasto oriental, donde se respiraba la sensibilidad del lujo por poco dinero, siendo sitios de encuentro y sociabilidad, desde donde el café vienés y el helado de café lograron difundirse

(1394) Laverde, *Viaje a Caracas*, op. cit., *pág.* 40.

(1395) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 652.

(1396) José Luis Bifano, *Inventos, inventores e invenciones del siglo XIX venezolano*, Fundación Polar, Caracas, 2001, *págs.* 214-215.

(1397) Laverde, *Un viaje a Venezuela*, op. cit., *pág.* 131.

(1398) Laverde, *Un viaje a Venezuela*, op. cit., *pág.* 133.

(1399) Maguelone Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza Editorial, Madrid, 1991, tomo VII, *pág.* 59.

(1400) Philippe Silvestre Dufour, op. cit. Ver especialmente *Traité du café*, 1688.

a toda Europa central. Pronto se instaló en París el primer café de Francisco Procopio, cuya denominación llegó hasta finales del siglo XX, donde se ofrecían, además de los mejores cafés del mundo, dulces, sorbetes, jarabes, licores exquisitos. En 1721 ya se reconocían trescientos cafés en París, que alcanzarían a más de dos mil en la época de la Revolución Francesa. En Inglaterra también se difundieron las ***coffee-houses*** (1401).

51 La extensión del gusto por el café incentivó a las potencias europeas en liberarse del monopolio virtual del café de proveniencia del Imperio Otomano. Francia fomentó el cultivo del cafeto, introduciéndolo en sus colonias antillanas y guayanesas, desde donde trascendió en la tercera década del siglo XVIII al territorio venezolano. A comienzos de la década de 1740 el misionero Gumilla lo había introducido en la Orinoquia: «El café, fruto tan apreciable, yo mismo hice la prueba: lo sembré, y creció de tal modo que se vio ser aquella tierra muy a propósito para dar copiosas cosechas de este fruto» (1402). Fueron arraigándose en diversos sitios, puesto que durante el largo viaje efectuado en 1740 *y* 1741 desde Lima por Miguel de Santistevan éste anotó que en la jurisdicción de Caracas: «puedo testificar que [...] el café [es] como el de Levante» (1403).

52 A finales del período de la Venezuela Hispánica comenzaron a extenderse los paisajes de plantaciones de cafeto, en especial, en las zonas montañosas del centro norte del país, en las jurisdicciones de Caracas, Valencia, Nirgua y Barquisimeto, como en los Andes. En 1764 Cisneros señala que en Nirgua «se da café muy bueno, y lo estiman mucho los extranjeros» (1404). En 1799 Humboldt señala la incidencia de la explotación del cafeto en la región de Paria: «Desde que la isla de Trinidad se convirtió en colonia inglesa, todo el extremo oriental de la provincia de Cumaná, sobre todo la costa de Paria y el golfo de este nombre, cambiaron de aspecto. Algunos extranjeros se han establecido allí, y han introducido el cultivo del cafeto [...] Ha aumentado en extremo la población en Carúpano, en el hermoso valle de Río Caribe, en Güiria...» (1405). A su vez, según Depons, en 1784 se inició el cultivo del cafeto: «Don Bartolomé Blandín, animado por el ejemplo de las colonias francesas, empeñó su fortuna y su trabajo en el cultivo del café. Escogió para esto el valle de Chacao, situado a una legua de Caracas» (1406). Se extendió a los valles de Aragua, y de allí se difundió de un extremo a otro del país.

53 El consumo se lograba tanto en la población criolla en su forma de café cerrero, como en círculos pudientes, lo que es testimoniado por el caballero francés de Coriolis en referencia a la visita que le hizo el comandante don Juan Perdomo, «quien nos invitó a su casa a tomar el café y los licores después de nuestro almuerzo» (1407). A su vez, en 1810 aparece el primer café caraqueño, denominado **Café del Ángel**. Esta costumbre se va imponiendo en la época republicana observándose su papel en la sociabilidad capitalina, lo que se publicita en 1821: «Benigno Maya ofrece sus servicios al público en una posada que ha abierto en la calle de las **Leyes Patrias**, casa núm. 53 con el mote á sus puertas **Café y botellería de la República de Colombia**, donde con toda comodidad y aseo se proporcionan alojamientos y puntual decente asistencia de comidas y refrescos al gusto de los que tengan el de concurrir á ella: é igualmente se impondrán de las noticias que contengan nuestros periódicos en esta capital, y de algunos otros papeles curiosos é interesantes» (1408).

54 Se fue registrando un aumento de la exportación cafetalera venezolana desde 5.210 libras en 1786 *a* 6.074.500 libras en 1808, fecha en que se expresaban exigencias en los aforos para resguardar la calidad del café

(1401) Toussaint-Samat, op. cit., tomo VII, *págs.* **64, 66**.

(1402) Gumilla, op. cit., *pág.* **249**.

(1403) Miguel de Santistevan, *Viaje desde Lima a Caracas* (1740-1741), Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1997, *pág.* **164**.

(1404) Cisneros, op. cit., *pág.* **28 v**.

(1405) Alejandro de Humboldt. *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo II, *págs.* **114-115**.

(1406) Francisco Depons, *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1960, tomo II, *págs.* **38-39**.

(1407) Jean Baptiste Elzear de Coriolis, ***Diario de la Campaña de la Armada Francesa en la América Meridional en 1783***, en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* **205**.

(1408) *Gaceta de Caracas*, vol. IX de la Edición Facsimilar de la Academia de la Historia, jueves 18 octubre 1821.

destinado a la exportación a España, Canarias, puertos de América y colonias extranjeras, clasificándose en café de primera, café de segunda y café de tercera [1409]. Después de la concentración productiva en el período de la Emancipación se fueron afianzando las exportaciones desde 1838-1839 con 10.067 toneladas hasta superar las 57.571 toneladas en el año fiscal 1893-1894. ▬

55 Un sector significativo de paisajes agrarios y urbanos fue cobrando especial dimensión al beneficiarse de nuevos cultivos cafetaleros, que se abrían a la exportación. Ello se constata con la irrupción en los paisajes tachirenses, trujillanos y merideños del cultivo del café, que acarrea prosperidad directa a Rubio, San Cristóbal, Valera, Escuque, Carache, Boconó. Proceso igualmente espectacular en el cambio del suelo en los paisajes se evidenció con el desarrollo de Carúpano, Río Caribe, Yaguaraparo, Irapa, Boconó, Soro, Yoco y otras localidades del nororiente por el avance de las nuevas plantaciones en la península de Paria [1410]. De esta manera importantes sectores del poblamiento comercial de los paisajes de las ciudades-puertos abiertas a la exportación estaban ligados a los centros de producción y de acopio a nivel paisajístico rural, donde el uso del suelo agrícola de vocación comercial era muy sensible a las demandas del mercado internacional. En este sentido, la metrópoli regional de Maracaibo era residencia de comerciantes alemanes y criollos que tenían intereses en los paisajes cafetaleros andinos e incluso en Cúcuta, Puerto de los Cachos y otras áreas de Santander en Colombia. Simultáneamente, la prosperidad de comerciantes financistas y hombres de negocios del complejo de Valencia-Puerto Cabello está ligada a la producción de los valles de Aragua, litoral cacaotero e *hinterland* llanero. A su vez, el complejo de Caracas-La Guaira vio incrementar la importancia económica de los sectores urbanos de altos ingresos que drenaban las riquezas agrarias de los valles del Tuy, paisajes cafetaleros de las tierras altas de la cordillera de la Costa y paisajes cacaoteros de Barlovento. Procesos del mismo tipo se detectan en el resto de todas las regiones, llamando la atención la rapidez con que se acondicionan los usos del suelo ante las nuevas demandas internacionales. ▬

56 Simultáneamente se van expresando inéditas formas de sociabilidad en el consumo del café. Se crean nuevas formas de trabajo femenino, como las testimoniadas en 1811 por Semple: «Al amanecer llegamos a Las Cocuizas, lugar formado por un grupo de casas al pie del cerro. La principal de éstas era una pulpería en cuya puerta estaban reunidos varios indígenas y viajeros que iban para Caracas, esperando que la abrieran para prepararse a emprender la subida que nosotros acabábamos de descender. Entre los indígenas había muchas mujeres jóvenes de aspecto agradable que iban en grupo, en busca de trabajo a las haciendas de café, donde sirven como desgranadoras. Algunas de estas mujeres me informaron que en las regiones bajas su salario era, por lo regular, de dos reales o un cuarto de peso por día, además de una pequeña cantidad de provisiones; pero que en las tierras altas de Caracas ellas no trabajaban durante la época de la cosecha por menos de tres reales, por ser la región excesivamente fría. Los hombres que hacían compañía a estas mujeres eran, generalmente, fuertes y corpulentos» [1411]. ▬

57 Más tarde, en la década que va desde 1870 *a* 1880 se fue evidenciando una sensibilidad innovadora laboral por la propagación continua y firme del cultivo cafetalero, consolidado especialmente en comarcas tachirenses, trujillanas y merideñas, que lograron que en los últimos decenios del siglo

(1409) *Gaceta de Caracas*, vol. I de la Edición Facsimilar de la Academia de la Historia, viernes 2 diciembre 1808. Las cifras de producción en Miguel Izard, *Series estadísticas para la historia de Venezuela*, Universidad de Los Andes, Mérida, 1970, *pág.* 191.

(1410) Cunill, op. cit., tomo II, *págs.* 1067-1081.

(1411) Semple, op. cit., *págs.* 69-70.

XIX estas comarcas exportaran más del 40 por ciento del café venezolano. Las condiciones ecológicas de extensiones importantes de los Andes venezolanos favorecen la extensión del cultivo cafetalero. La introducción del café hace posible, en especial en zonas de altura media, una agricultura comercial permanente e intensiva, ya sea desplazando productos de subsistencia o propagándose más arriba de los límites establecidos para plantaciones comerciales de otros tipos en valles y llanuras. Este proceso es registrado por el tratadista andino Febres Cordero: «Propagóse entre los agricultores de la misma manera que la leyenda de El Dorado entre los conquistadores, este gran principio económico. *Producir café, es producir moneda, y con moneda todo se adquiere*. Y los frutos de primera necesidad, maíz, plátanos, yuca, papas y granos, que son el pan cotidiano del pueblo, antes muy abundantes y baratos, empezaron a escasear y subir de precio, en proporción alarmante. Los conuqueros, que en los Andes son los más productores de tales frutos, víctimas de la gran ilusión, poco a poco han ido dedicando lo mejor de sus tierras y toda la energía de sus brazos al cultivo del precioso arbusto, cuyos frutos se han considerado como granos de oro» (1412). Este proceso, permite a la vez el incremento de la densidad demográfica del poblamiento campesino, que se había visto muy disminuido en el período de la Independencia, haciendo posible la ocupación de tierras baldías, la parcelación de pequeñas propiedades y el surgimiento de nuevos sectores sociales rurales.



LÁM. 279 Aviso publicado en el *Indicador de Caracas y de la República*, año económico 1919-1920, *pág.* CCLVI, ***Pioneros del primer siglo***, 1864-1929, op.cit., *pág.* 181.

58 Los cultivos de café posibilitan el nacimiento de sectores campesinos independientes, que basan su economía en la propiedad de unas pocas hectáreas. Son pequeñas unidades de explotación que se trabajan manualmente, con la colaboración de toda la familia, desde la cosecha hasta el despulpamiento y secada. Es un campesinado de recursos escasos que no tiene capitales para la mecanización. Además ésta es imposible en muchos lugares de los Andes venezolanos por la topografía de las fincas y su reducida extensión. La exigüidad de los recursos de estos nuevos sectores campesinos no debe enmascarar que su situación relativa es muy superior a los agricultores que se dedican a otros cultivos andinos, pues el café proporciona además trabajo estacional en los períodos de la cosecha: «En San Cristóbal, como en todo el Táchira, no hay hombres que puedan llamarse propiamente ricos; pero tampoco hay mendigos: cual más, cual menos, la mayor parte tienen tierras, hogar y cultivos que proveen a sus modestas necesidades, y lo que es más, para todos hay ocupación productiva, hasta para los más impedidos, en el beneficio del café…» (1413).

59 También se enriqueció la sociabilidad de los consumidores internos. En todas las capitales del interior del país se reconocían varios cafés, donde con tertulias y discusiones de la prensa local se lograban importantes innovaciones socioculturales; eran sitios de sensibilidades de encuentro. En Caracas surgieron nuevos cafés, que han sido revelados por el investigador José Rafael Lovera: **El Mercantil** *y* **El Neptuno** en 1838, el de **La Fraternidad** en 1842, **El Español** en 1857, el **De Las Flores** en 1870, el **Café del Ávila** en 1872, donde se ofrecían conciertos (1414).

60 El gusto por diferentes tipos de café fue siendo satisfecho con la introducción de innovaciones en su comercialización, además de su venta a granel, registrándose la existencia de quince marcas de fábricas nacionales para café y derivados entre 1895 *y* 1929, destacando las marcas **Tupinamba** en 1904 *y* **La Honradez** en 1906 de paquetes de café molido, en 1914 el Café Gámez con casas en Caracas y La Guaira, con envoltorios de café tostado y molido, en cuya propaganda se observaba una dama con

(1412) Tulio Febres Cordero, *Archivo de historia y variedades*, Parra León Hermanos Editores, 1931, tomo II, *pág.* 238.

(1413) Alcántara, *Apuntes estadísticos del estado Táchira*, 1877, *pág.* 159.

(1414) J. R. Lovera, *Historia de la alimentación*, op.cit., *pág.* 147.

elegante cafetera en 1916 y **El Cacique**, empresa fabril de J. Sánchez Vegas, dedicada a la molienda de café de primera (1415).

61 En el temprano siglo xx los espacios del poblamiento rural se incrementaron con la roturación de tierras nuevas, en especial para conformar paisajes consagrados al cultivo del cafeto, en las zonas de altitud media de los paisajes de las fincas monoproductoras de la cordillera de los Andes y en las haciendas de la cordillera de la Costa, incentivándose sus exportaciones al lograr entre 1907 *y* 1917 el segundo lugar dentro de los productores mundiales de café, después de Brasil, para bajar a una tercera posición en 1918, al ser superado por Colombia, a cuarta en 1924 y luego, por diversos factores internos de la irrupción petrolera y externos, a un séptimo lugar en 1932. En el temprano siglo xx las 101.214 hectáreas de paisajes dedicados a la caficultura a comienzos del siglo fueron subiendo hasta abarcar 418.000 hectáreas en 1937 (1416), produciéndose ulteriormente estancamiento y luego contracción de estos establecimientos de fincas y haciendas cafetaleras. Una gran parte de esta población, acompañada de campesinos de otros sectores, como cacaoteros y conuqueros, se fue trasladando a centros urbanos y campamentos petroleros. Había concluido la bonanza cafetalera, perdiéndose la continuidad en la gran opción que daban sus plantaciones de sombra, competitivas en el plano mundial para consumidores exigentes de altas calidades de aromas delicados y gustos sensibles.

62 En la geohistoria de la sensibilidad tiene gran expresividad el endulzamiento de los alimentos. En el caso venezolano se manifestó una gran variedad de productos que derivaban de dos fuentes primarias: mieles naturales producidas por abejas de proveniencia autóctona y foránea y de la caña de azúcar. La diversidad de estas materias vitales para el consumo fue observada por la Iglesia, siendo uno de los principales fundamentos de sus diezmos, persiguiendo un estricto cumplimiento en sus calidades para impedir su escamoteo: «Ordenamos y mandamos, que por evitar fraudes contra las iglesias, antes que se haga ninguna división, de las que se suelen hacer entre los labradores y beneficiadores de azúcar, y dueños de ingenios, de los **azúcares blancos**, **refinados**, **espumas**, **respumas**, **caras**, **mascabados**, **coguchos**, **clarificados**, **mieles**, y **remieles**, y de toda la más, se pague el diezmo en todas nuestras Indias, e islas adyacentes; en esta forma: Que del **primer azúcar blanco**, cuajado, y purificado, se pague el diezmo a razón de cinco por ciento: Y del **refinado**, **espumas**, **caras**, **moscabados**, **coguchos**, **clarificados**, **mieles**, y **remieles**, se pague a razón de cuatro por ciento: Y esto de todo lo demás todos los años. Y así sean obligados a diezmar, y diezmen, los que tuvieren ingenios de azúcar; salvo, si en algún lugar hubiere costumbre en contrario» (1417). Además del diezmo a las mieles y remieles de caña que se destilaban del zumo de las cañas dulces se agregaba a las mieles naturales: «Débese diezmo de la zarzaparrilla, cera, y miel silvestre, y pitafloja, de veinte, uno» (1418).

63 En el endulzamiento local la **miel de abeja** tiene una gran significación en los primeros tiempos de la conquista española, por la carencia de la caña de azúcar y sus azúcares importados. En el período del Encuentro los indígenas transmitieron a los conquistadores su sensibilidad en el frecuente uso de la miel, sus métodos de recolección y la iniciación de la domesticación de abejas autóctonas practicando una apicultura elemental. Refiere Oviedo y Valdés que supo por el primer obispo de Venezuela, Rodrigo de Bastidas, que había aquí gran cantidad de abejas salvajes en los bosques. La miel era algo agria y rala la cera; algunas la hacían ama-

(1415) Abreu, Martínez, Maio *y* Quintero, op. cit., *págs.* 57, 64, 92, 112.

(1416) Consuelo Ascanio, ***Consideraciones sobre la situación del café venezolano entre 1908 y 1935***, artículo en *Tierra Firme. Revista de Historia y Ciencias Sociales*, Caracas, año 3, núm. iii, octubre-diciembre 1985, *pág.* 617.

(1417) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo ii, *pág.* 268.

(1418) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo ii, *pág.* 268. Estos diezmos a la miel silvestre fueron contradichos sin éxito por el sargento mayor Ramírez de Arellano y por el capitán Francisco de Graterol, pedatario de Trujillo. Gutiérrez de Arce, *El Sínodo*, op. cit., tomo i, *pág.* 177.

rilla y otras negra; pero la miel de la cera amarilla era mucho más dulce que la otra. «Algunas crían los indios en sus casas en unos calabazos grandes: no pican ni tienen ponzoña y son mucho menores que las de España y más vellosas; y los vasillos de los panales, aunque las abejas son pequeñas, son cada uno tan grande como una bellota» (1419). Las avispas también producían alguna buena miel, que los indios comían como la de las abejas.

64 Esta situación de la abundancia de **mieles silvestres** en Venezuela fue reconocida en terreno por el conquistador florentino Cey, quien era muy aficionado a las mieles europeas: «Abejas hay grandísima cantidad y hacen la miel en los huecos y vacíos de los árboles, bajo tierra, y en ciertos avisperos redondos, gruesos como una sandía, compuestos como hojaldre, que construyen pegados a los árboles. En estos hacen miel excelente, máxime cuando se encuentra de los pequeños como un puño, que allí se halla toda cuajada y dura como azúcar, con olor a nuez moscada. Pero la mayor cantidad está en los árboles que me parecía algunas veces que vi sacar de un solo árbol un frasco o dos, y estar en la edad de oro, cuando las encinas sudaban miel. Llámanlas los indios ***mava***, y siempre tiene un poco de agrio, que todas las flores lo tienen, al igual que las frutas, como he dicho» (1420).

65 La gran sensibilidad por la miel de los aborígenes se expresó en su denominación del color rubio, como lo anotó con suma percepción el historiador Eduardo Arcila Farías: «En el dialecto de los guaraúnos se encuentra la palabra ***simo***, que significa miel, y por analogía se aplicaba este término para componer otras palabras que servían para designar objetos y seres que tuviesen el color de la miel. A las personas rubias las llamaban ***cuasimo***, de ***cua***, cabeza, y ***simo***, esto es: ‹cabeza color miel›. Decimos que la derivación viene de miel, pues el concepto de color es una noción que corresponde a los pueblos civilizados; en los pueblos incultos se manifiesta la tendencia a designar los colores por los objetos de que ellos son atributo y sobre todo de aquellas cosas que se encuentran vinculadas a la vida cuotidiana» (1421).

66 Durante el período de la consolidación del poblamiento español en Venezuela, cuando era escasa y cara la provisión de azúcar importada, se extendió y profundizó la utilización de la **miel autóctona**, siendo uno de los productos básicos en el tributo de los encomenderos. En 1579 se da exacta referencia a ello en El Tocuyo, señalándose que los indígenas tributaban a sus encomenderos la miel que recolectaban. Coetáneamente se extraía también de la región de Barquisimeto «Y así mismo hay gran cantidad de miel de abejas en los árboles que hay cerca de los ríos y arroyos» (1422). En los poblados de los indígenas macuaes en las sabanas de Maracaibo se pagaba tributo al encomendero en productos naturales, destacando la miel silvestre: «Este tributo lo pagaban en especies: maíz, gallinas, hilo de algodón, miel de abejas y aceite de Cabimas» (1423).

67 La transculturación fue tan rápida que en Caracas se llegó a exportar miel como uno de los productos naturales de su región. En la *Relación* del gobernador Juan de Pimentel en 1578 se mencionaba la miel como uno de los productos de su comercio con Margarita. En 1584 *y* 1593 se exportaban varias botijas peruleras llenas de miel a Cumaná, siguiéndose exportando en 1604 (1424).

68 A comienzos del siglo XVII se había establecido en los hechos una suerte de geografía de la miel con la extracción de diversos tipos de mieles, lo cual fue reportado por fray Pedro de Simón, en referencia a la región de

(1419) Oviedo y Valdés, op. cit., tomo II, *pág.* 331. Citado y comentado por Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela*, op. cit., tomo I, *págs.* 58-59.

(1420) Cey, op. cit., *pág.* 156.

(1421) Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela*, op. cit., tomo I, *pág.* 59. Proporciona nota sobre dialectos indígenas véase: *Contribución al estudio de la lengua guajira*, por Luis R. Oramas, Caracas, (1913) *Ensayo gramatical del dialecto de los indios guaraúnos*, por el R. P. Bonifacio Ma. De Olea, Caracas, 1928, y José Ratto Ciarlo, *El gobierno de las madres*, Caracas, 1938.

(1422) Juan Cataño, ***Descripción de la ciudad del Tocuyo, 1579, Relación geográfica de la Nueva Segovia de Barquisimeto, 1579***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *págs.* 158, 184.

(1423) Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela*, op. cit., tomo I, *pág.* 98.

(1424) Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas***. 1578, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 134. Estudio preliminar de Enrique Otte, *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, op. cit., tomo I, *págs.* XXVII, XXVIII.

LÁM. 280 Árabe, chino y aborigen degustan café en idénticos tazones, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé et du Chocolate*, Philippe Sylvestre Dufour, Chez Jean Baptiste Deville, Lyon, 1688, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 282 Planta de café. Instrumentos para su preparación, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé et du Chocolate*, Philippe Sylvestre Dufour, Chez Jean Baptiste Deville, Lyon, 1688, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 281 Molino de café en Caracas, 1784, Centro de Estudios Gastronómicos, colección José Rafael Lovera.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

los llanos de Apure y Sarare: «Hay en ella mucha miel de abejas, de cuatro o cinco castas, que crían la miel con diferentes modos, unas en huecos de árboles y no hacen panales como en Europa, sino que van formando una corteza de cera, tan grande y gruesa como un huevo, y dentro todo lleno de miel líquida y muy sabrosa. Y de éstos juntan muchos de unos a otros, de suerte que se hallan racimos de veinte y treinta huevos, y más, pegados todos, llenos de muy linda y clara miel, y la cera es harto buena» (1425). En 1647 ello se expresaba también en las riberas del Santo Domingo, cerca de su desembocadura en el Apure, observándose su importancia en la alimentación de aborígenes y criollos, mezclándola con látex de árboles lactíferos, probablemente del **lechemiel** [*Lacmellea edulis* KARST.], cuyo látex que mana de su corteza es de sabor muy dulce y tiene la consistencia de la leche de vaca: «Entre Barinas y Apure media este Hato, y passado el nos emboscamos en una montaña que, aunque no muy crecida la arboleda suya, era y es según la oppinion que todos tienen y la fama dice un continuado colmenar y enjambres de abejas; pues cada uno de por si se sacan y hallan muchos de ellos, y entre aquestos arboles muchos que por el corte de hacha, machete o cuchillo sale ocupándolo una espadaña de leche que para los yndios y rustico gentio es comestible, haciendo un conpuesto de la miel y leche que le ofrecen francos para su rregalo y sustento» (1426). ▬

(1425) Fray Pedro de SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* 117.

(1426) Fray Jacinto de CARVAJAL, op. cit., *pág.* 128.

69 Diversos misioneros anotan noticias precisas acerca de la extremada sensibilidad mielífera expresada por los aborígenes ante las múltiples variedades de este producto natural al desprendérsele de los árboles o extraerla de depósitos subterráneos: «Córtase el palo, que suele estar muchas veces lleno de estos huevos, y así la sacan, y se sirven de todo, en especial de la miel, gastándola en sus mazatos y brebajes que hacen, echándola también en la chicha, que ayuda a acedarse y darle buen gusto. Otras abejas hay que hacen estos huevos más pequeños; otras que no lo hacen mayores que avellanas, y algunas, menores; y todas éstas de ordinario son pequeñas de cuerpo y mansas. Otras crían debajo la tierra, más o menos hondo, según hallan la comodidad, porque unas están a una cuarta de hondo, otras a una vara, y a dos, y a tres; y de éstas, unas crían la miel en cañutillos largos de cera; otras, en redondos mal formados. De éstas, unas son mansas, y que no pican; otras, que llaman abejones grandes, que son bravas y defienden bien sus trabajos, como lo hacen también otras que van formando un panal redondo, como una naranja, con los cañutillos a la redonda llenos de miel, al modo de nuestros panales, colgado a la rama de un árbol, y van ensartando uno encima de otro; a éstas llaman los indios mateecas. Suelen algunas tener tan grandes racimos, como bulto de un cántaro, colgados de ramas gruesas; las que son pequeñas, cuelgan de ramas delgadas» (1427). En estos medio sabaneros se debía tener especial atención a los ataques de los animales que se aventuraban en su consumo, en especial, monos, tigres y osos. Pero la mayor barrera se expresaba en la picadura de las abejas: «y es su picadura tan fuerte y de tanto dolor, como de mordedura de culebra, por veinte y cuatro horas, salvo que no matan. Pero aprovéchanse de esta miel poniéndoles humo debajo, de que huyen y la desamparan» (1428). ▬

(1427) Fray Pedro de SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* 117.

(1428) Fray Pedro de SIMÓN, op. cit., tomo II, *pág.* 117.

70 Mejor suerte corrían los recolectores de miel en la Orinoquia, donde se llegó a establecer un circuito comercial de la miel silvestre en la primera mitad del siglo XVIII: «Concluyo este capítulo con la útil cosecha de miel de abejas, que casi continuamente recogen los indios del Orinoco. Es tanta la abundancia de enjambres, que no se halla palo hueco, árbol ni

rama cóncava donde no se halle colmena con abundante miel, la que sacan con facilidad, agrandando la puerta de las abejas, o derribando y rajando el tronco, sin temor de ellas, que no pican ni gastan el aguijón de las de acá; y así luego vuelan, y se van a buscar otra rama hueca. Es tanta la miel que recogen, que por un cuchillo venden los indios cinco frascos de ella después de espumada y colada; y todavía abundara más, si una especie de monos pequeños o micos no persiguieran las colmenas» [1429].

(1429) Gumilla, op. cit., *pág.* 235.

71 Fue vital la importancia de las mieles silvestres en los modos de vida en la Orinoquia en la segunda mitad del siglo xviii, siguiendo los aborígenes milenarias tradiciones en su recolección y consumo alimentario y medicinal. Pronto fueron adoptadas en el consumo español y criollo. Ello se ha perdido ulteriormente en la memoria colectiva, aunque fue expuesto con precisión por el misionero Gilij, destacando el consumo exagerado de la **miel guanota**: «Entre las fluviales, digámoslo así, porque hacen su miel junto al Orinoco en las cavidades de los árboles, es muy célebre la guanota. Su miel la sacan los indios en invierno, y después de haber comido a su gusto, sin saciarse nunca, al pie de los árboles, se llevan el resto a sus casas. No es demasiado salubre esta clase de miel, y los indios, por lo mucho que de ella comen, con ella absorben, si no la muerte, al menos la fiebre para muchos días. Usada parcamente, y sólo para vehículo del agua, que se bebe siempre en lugar de vino en aquellos lugares, no es desagradable. Para conservarla sin corrupción y hacer el uso que he dicho los europeos la cuecen y la ponen cerrada en los frascos, para que no entren las cucarachas» [1430].

(1430) Gilij, op. cit., tomo i, *pág.* 247.

(1431) Gilij, op. cit., tomo i, *pág.* 247.

72 Más exquisita era la **miel del araguato**, junto al uso medicinal de la **miel piachi**: «Miel más agradable y más sana, y de color más bonito, es la que los tamanacos llaman ***aravatá-uanéri***, esto es, miel del araguato. Se halla esta miel en las selvas alejadas del Orinoco, especialmente en la Maita. Allí también se encuentra cierta especie de miel negruzca, ingrata por su sabor amargo, pero muy estimada por los médicos. Las abejas que hacen esta miel son bastante pequeñas, negras, y no demasiado desemejantes de los mosquitos ordinarios. Los tamanacos las llaman ***piachi*** y forman sus colmenas al pie de los árboles, con la tierra» [1431].

(1432) Gilij, op. cit., tomo i, *pág.* 248.

73 Gilij pasó por alto otras especies de mieles de abejas, aunque recomendó el uso de **miel de la avispa parake**: «La avispa que los tamanacos llaman **parake** hace una miel muy agradable, y semejante a la nuestra, tanto en la dulzura como en el color. Esta miel se encuentra en los árboles de los prados inundados. A los orinoquenses les gusta mucho. Pero como las ***parake*** tienen un picotazo muy doloroso no se acercan a sus colmenas sino provistos de un ramo encendido de palma para aturdirlas. Los panales son planos y llenos de agujeros, pero secos a manera de yesca, y quizá ineptos para todo uso» [1432].

(1433) Gilij, op. cit., tomo i, *pág.* 248.

74 Todos los misioneros coinciden en que las abejas autóctonas son inofensivas, en comparación a las abejas de los colmenares europeas, cuyas picaduras se asemeja a las **avispas parake**: «No es menos digno de notarse que, no sólo las guanotas, sino toda suerte de abejas orinoquenses o no tienen picadura, o si la tienen no es dolorosa. En la miel que los indios traen de las selvas siempre se ven algunas. Son tranquilas, y nadie las teme. Oían con asombro la ferocidad de las nuestras, semejante a la de sus parake» [1433].

(1434) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit., *pág.* 466.

75 El gusto foráneo por las mieles venezolanas se expresaba por pequeñas exportaciones a islas antillanas. En 1839-1840 se exportaron 736 libras [1434]. La producción de mieles locales de abejas autóctonas fue siendo reempla-

zada por la producción de abejas importadas, lo que fue registrado por Adolfo Ernst: «Fue el Doctor Bolet quien introdujo y aclimató la abeja europea en el país: recibió en setiembre de 1856 tres colmenas de las Islas Canarias; de estas se perdieron dos, y de la única que quedó se han multiplicado tanto que hoy son silvestres en nuestros bosques, y de aquí se han llevado á Nueva Granada por una colmena que fue transportada al principio á Mérida» (1435). El Dr. Fernando Bolet se convirtió con la producción de sus colmenas, establecidas en Petare, en el primer apicultor de Venezuela, exhibiendo sus producciones en todas las exposiciones en el extranjero en que participó el país, obteniendo premios. La **abeja doméstica** [*Apis ligurica*] fue introducida además en Boconó por Argimiro Gabaldón. ▬

76 Además se conservaron diversas especies silvestres, cuyas mieles se presentaron en la Exposición de 1883, conocidas con los nombres comunes de **rubitas**, **ericas**, **zamuritos**, **pegones**, **ariguas**, **bayures**, **guanotas**. La mejor fue una miel silvestre de Trujillo, de color amarillento oscuro, transparente, no muy espesa, de olor muy aromático y sabor muy dulce. También destacó la miel de la abeja silvestre **arigua**, proveniente de Coro, de color de vino de Jerez, de muy poca consistencia y mucha dulzura (1436). Sin embargo, las mieles silvestres no podían competir con las mieles de caña de azúcar, cerrándose en el tardío siglo XIX el esplendor de la miel autóctona venezolana. ▬

77 En la geohistoria de la sensibilidad venezolana ha tenido gran importancia el transplante a sus zonas cálidas y lluviosas de varios productos de origen tropical asiático o africano, lo que redundó en la conformación de asentamientos humanos en extensos territorios que estaban dominados por la vegetación silvestre u otros cultivos. Entre ellos destacan la caña de azúcar, el plátano y el cambur o banano, implantados en las islas Canarias y archipiélagos lusitanos del Atlántico, en especial en Madeira, donde iniciaron su expansión en el Nuevo Mundo. ▬

78 La **caña de azúcar** llegó a América con el segundo viaje de Colón. La producción de papelones y azúcares se inició en 1515 en el valle de Nigua en isla La Española. Se impuso rápidamente en la cuenca del Caribe, islas antillanas y litoral continental, sin necesidad de costosas obras de riego y sin los aterrazamientos que eran necesarios acondicionar en Madeira y las Canarias (1437). En los siglos coloniales, su cultivo y manufactura desempeñó un papel importante, después que Carlos V ordenó proveer asistencia técnica y créditos para instalar los primeros trapiches en La Española, dando lugar así al primer auge de las plantaciones americanas. El conquistador Cey proporcionó una visión del complejo establecimiento de un ingenio en Santo Domingo en la primera mitad del siglo XVI: «Un buen ingenio es como un pequeño pueblo, porque es preciso considerar que necesita agua, leña, mucha tierra para labrar, pastos para bueyes y caballos, ganado para comer y para servicio, necesita un buen rebaño de vacas, bueyes para arar y tirar de las carretas, tierras para la caña, para sembrar tubérculos y maíz para comer, leña para las calderas, que cada día que muelen consumen 24 carretadas de leña, agua para moler y regar las tierras; necesita 200 esclavos negros que hoy valen 30.000 ducados, cristianos, un mayordomo, 2 carreteros, uno que cuide de los bueyes y que los dome continuamente, un herrero, un leñador, uno que haga carretas, un hacedor de moldes, 7 *u* 8 capataces, uno que are, uno que cuide y riegue la caña, 70 *u* 80 parejas de bueyes al menos, y si una de estas cosas les falta no pueden moler, o hacer cosa buena» (1438). ▬

(1435) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 339. Carta del doctor Fernando Bolet al doctor Adolfo Ernst, 17 febrero 1884.

(1436) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 338-339.

(1437) Carl O. Sauer, op. cit., *pág.* 316.

(1438) Cey, op. cit., *pág.* 35.

79 A Venezuela llegó tempranamente la caña de azúcar, pasando sus vástagos desde Santo Domingo a la región de Coro, siendo expandida de allí al interior del país. Su cultivo comenzó a generalizarse en El Tocuyo y se extendió rápidamente al centro-norte del país y otras regiones [1439]. En 1579 ya estaban afianzados los cultivos de «cañaverales de azúcar» en las regiones de El Tocuyo y Barquisimeto registrándose transacciones del producto.

80 A comienzos del siglo XVIII se reconocían en Caracas, Guanare, Trujillo, Carora, El Tocuyo y otras localidades, trapiches destinados a la producción de azúcares y alambiques para destilar aguardiente de caña, destinándose básicamente a comienzos de la década de 1720 al consumo interno: «Caracas y su jurisdicción tiene también diferentes trapiches, y terrenos suficientes para alargar los que tienen hechos que dieran grandísima abundancia de azúcar, pero se mantienen hoy en lo necesario que gasta la jurisdicción» [1440]. Incluso en algunas regiones no era suficiente la producción local, como se evidenciaba en la jurisdicción de Carora: «Hay muy pocos trapiches en esta jurisdicción, y así el dulce que le falta para el gasto anual, lo traen del Tocuyo y Trujillo a vender» [1441]. En esa época los trapiches eran pequeños, no comparables a los ingenios dominicanos, cubanos o portorriqueños.

81 El auge de este cultivo se inició a finales del siglo XVIII, en especial en las regiones de Caracas, Valencia y El Tocuyo, aunque siempre dominando el mercado local, lo que es referido en 1764 por el comerciante Joseph Luis de Cisneros en los valles de la cordillera de la Costa: «Estos están cultivados con muchas haciendas de caña, instrumentos de azúcar o trapiches de grandes fondos, en que se labra gran cantidad de azúcar blanca y morena; y es el segundo fruto de más fama de esta provincia, del que se consume con gran exceso en el país, por no hacerse comercio para Europa» [1442]. Pocos años más tarde, en 1783, un caballero francés se deleitaba con la vista del trapiche ingenio de Cura y las plantaciones de caña de azúcar de la hacienda de Mocundo [1443].

82 El poblamiento tradicional rural basado en el cultivo de la caña de azúcar en sus variedades **morada** *y* **caña criolla** tomó nuevo impulso con la introducción a finales del siglo XVIII de la variedad de *Othaity*, traída desde Trinidad por caraqueños. A partir de 1797 *y* 1798 se difunde masivamente en la cuenca del lago de Valencia y en los valles de Aragua: «velocísimamente corrió por muchos distritos de la Provincia, el deseo de aprovecharse de las ventajas de la nueva caña y fueron los cultivadores substituyéndola a la antigua en cuanto permitían las circunstancias. Así sucedió, y en el primer corte se vieron cumplidas las esperanzas más lisonjeras; pues que igual porción de sembradura daba un tercio más de utilidad que con la caña común» [1444]. Esta innovación acarreó problemas debido a algunas limitaciones de esta variedad que se fueron revelando en años posteriores, en especial, el mayor agotamiento de los suelos. Sin embargo, a la larga se impuso siendo generalmente adoptada, aunque en muchas plantaciones se asociaba el cultivo de la variedad *Othaity* con la caña criolla, sucediéndose hermosas plantaciones en todos los valles de Aragua, destacando en lugares como Tapatapa, Cura, Mocundo, El Palmar. Debido al gran consumo interno, a la defectuosa refinación del azúcar y al costo del transporte, su exportación fue muy escasa. Es un producto fundamental en la dieta popular alimenticia: «La abundancia y la baratura de los productos de la caña son causa de que en Venezuela se consuma una cantidad de ellos proporcionalmente mayor que en

(1439) Carlos Felice Cardot, *Datos sobre la historia, desarrollo y economía de la caña de azúcar en Venezuela,* Distribuidora Venezolana de Azúcares, Caracas, 1976, *pág.* 2.

(1440) Olavarriaga, op. cit., *pág.* 257. Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo III, *págs.* 103-104. La experticia en las faenas de los azúcares era reconocida, como se observa en el aviso de un esclavo fugado de estancia en el valle de Aragua Arriba, jurisdicción de La Victoria: «es buen destilador de aguardiente, sabe hacer azúcar y papelones», en *Gaceta de Caracas*, 18 octubre 1815.

(1441) Olavarriaga, op. cit., *pág.* 286.

(1442) Cisneros, op. cit., *pág.* 3 v.

(1443) Jean Baptiste Elzear de Coriolis, ***Diario de la Campaña de la Armada Francesa en la América Meridional en 1783***, en C. F. Duarte, op. cit., *pág.* 200.

(1444) *Semanario de Caracas*, núm. XIII, 27 enero 1811. Los introductores fueron Francisco Antonio Quintana y Andrés de Ibarra.

ninguna otra parte del mundo. El guarapo y el aguardiente son las bebidas ordinarias del peonaje, el papelón constituye una parte esencial del alimento del pobre y el azúcar labrado de mil maneras forma siempre el postre servido en la mesa de los ricos» [1445].

83 El núcleo del poblamiento rural de este producto se definió en las plantaciones monocultivadoras, donde los cañamelares dominan el paisaje, como se observa en los entornos de San Mateo: «a una distancia aproximada de un cuarto de milla a nuestros pies, un inmenso cañamelar que parecía cubrir toda la llanura hasta el confín del horizonte» [1446]. La mayoría de estas plantaciones son administradas por canarios, estos mayordomos dirigen los trabajos del cultivo y refinación. Las faenas son aseguradas por esclavos negros; por ejemplo, en 1800, en la citada plantación de Mocundo en las cercanías de la villa de Guacara las labores de 77 tablones o parcelas de caña son efectuadas por 230 esclavos [1447]. La mayoría de las casas patronales de estas plantaciones son espectaculares, contando incluso con jardines y miradores como se aprecia en Mocundo. En sus entornos se levanta el trapiche donde se muele la caña y el ingenio, donde se elabora el papelón. Aquí se muele todo el año, siendo trapiches e ingenios foco de atracción para los tráficos comerciales, observándose gran actividad y movimiento de hombres y mulas, como se constata en estos establecimientos en la plantación de San Mateo en 1822: «al bajar al valle descubrimos que aquella escena de intensa actividad que se mantuvo a igual ritmo durante las varias horas que allí hicimos alto, correspondía a un ingenio de azúcar de donde los arreos de mulas transportaban panelas de papelón» [1448]. El agua corriente asegura la molienda en los trapiches, abastece las instalaciones del alambique donde se destila aguardiente y provee el indispensable regadío por acequias. Cada foco de poblamiento de estas plantaciones cañeras es un núcleo de destrucción de la selva de las laderas próximas, debido a la gran cantidad de leña que se necesita para mantener las labores en el ingenio y en el alambique. Tuvo una negativa incidencia ecológica la expansión de la geografía de la sensibilidad azucarera.

84 En comparación a otros países iberoamericanos la producción de azúcar fue pequeña en todo el período de la Venezuela Hispánica, debido a la competencia de los grandes productores antillanos y la carencia de capitales significativos para acondicionar plantaciones de magnitud [1449]. Sin embargo, cubría el consumo del país y ocasionalmente se exportaban pequeñas cantidades.

85 A partir de 1576 desde Mérida se extraía azúcar para las regiones vecinas y exportaba a Cartagena de Indias algo de azúcar en forma de papelón, mediante la utilización de la vía lacustre-marítima marabina. Otra de las primeras exportaciones para el gusto cartagenero se registró desde La Guaira con el envío de 139 arrobas. La primera exportación de azúcar venezolana desde La Guaira a Sevilla data de 1612, registrándose hasta 1615 un total de 2.086 arrobas, enviadas por doce comerciantes caraqueños [1450]. Era un buen negocio, puesto que hacia el año 1600 el azúcar tenía en Caracas un precio que oscilaba entre 960 *y* 1.020 maravedís la arroba; en esta misma época en Andalucía se cotizaba entre 2.267 *y* 2.584 maravedís la arroba [1451]. Exportaciones intermitentes y de poca monta se siguieron registrando hasta el siglo XIX, dominando el papelón entre 1835 *a* 1866 [1452].

86 Fue sumamente importante el consumo interno de papelones y azúcares, con sus derivados. En tiempos difíciles se tomaban las correspondientes

(1445) Rafael María Baralt, Ramón Díaz, ***Resumen de la Historia de Venezuela desde el descubrimiento de su territorio por los castellanos en el siglo XV, hasta el año 1797***, Edición de la Universidad del Zulia en *Obras completas*, Maracaibo, 1960, tomo I, *pág.* 534.

(1446) Duane, op. cit., tomo I, *pág.* 144.

(1447) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo III, *págs.* 103-104. La experticia en las faenas de los azúcares era reconocida, como se observa en el aviso de un esclavo fugado de estancia en el valle de Aragua Arriba, jurisdicción de La Victoria: «es buen destilador de aguardiente, sabe hacer azúcar y papelones», en *Gaceta de Caracas*, 18 octubre 1815.

(1448) Duane, op. cit., tomo I, *págs.* 144-145.

(1449) Felice Cardot, op. cit., *pág.* 2 y Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela*, op. cit., tomo I, *pág.* 114.

(1450) Estudio preliminar de Enrique Otte, *Cedulario de Margarita (1553-1604)*, tomo I, *pág.* XXXVIII.

(1451) Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo II, *pág.* 72.

(1452) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, op. cit. Se señalan exportaciones de azúcar y papelón en los años citados en las *págs.* 461-496, dominando en catorce años el papelón.

TRAITÉS NOVVEAVX & CVRIEVX DV CAFÉ DV THÉ ET DV CHOCOLATE
Composéz
Par Philippe Sylvestre Dufour

LÁM. 283 Árabe, chino y aborigen degustan café, té y chocolate, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé et du Chocolate*, Philippe Sylvestre Dufour, Chez Jean Baptiste Deville, Lyon, 1688, Frontispicio, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 284 Copas de cocos para beber chocolate, detalles en plata, siglo XVIII, colección Museo de Arte Colonial Quinta de Arauco, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES









LÁM. 285 Etiquetas de chocolates elaborados en Caracas por Fullié y cía. *Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. ABREU, MARTÍNEZ, MAIO, op. cit., *pág.* 34.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



medidas para asegurar el abastecimiento interno. Así, en 1598 las autoridades de la Provincia de Venezuela incluyeron el azúcar entre los artículos cuya extracción prohibieron, para asegurar el abastecimiento local (1453). En el país se fue evidenciando una sensibilidad extremada ante los diferentes tipos de papelones y azúcares.

87 A partir de la segunda mitad del siglo XVI se había establecido la fabricación de **papelón**, azúcar moreno, en conos o pilones de peso variable. También era conocida la variedad denominada **panela**, azúcar moreno, en panes de forma cuadrilonga y de tamaño vario, usado principalmente en los Andes. Correspondía a una calidad menor, como fue expresado por el gobernador Diguja al señalar en 1764 que en la provincia cumanesa se extraía de la caña dulce un azúcar de muy mala calidad llamado papelón, de color de cera amarilla, que no llegaba siquiera a cubrir las necesidades regionales (1454). En efecto, el **papelón** y la **panela**, contienen melote y materias mucilaginosas que le dan un color más o menos amarillento (1455). Pocos años más tarde el misionero Caulín anotaba la proliferación de su producción en la Nueva Andalucía en «deleyttosos valles en que los habitadores cultivan y logran crecidos frutos de azúcar, miel, papelones…» (1456).

88 Valiosísimas notas sobre la diversa sensibilidad geosocial de los pobladores neogranadinos y venezolanos ante estos productos nos transmitió el misionero jesuita expulso Gilij desde Italia: «Lo hay de dos clases: el uno, como el de los **santafereños** y otros, se echa en moldes cuadrados y se llama **panela**, es demasiado viscoso, pero gusta generalmente a aquella gente. El otro, lo llaman los **caraqueños papelón**, y se cuaja en moldes de figura cónica con peso de una o más libras, granuloso y de sabor no desagradable, es el mismo que se usa para endulzar el **chorote**, aunque este uso es el menos que se hace de él. Los desayunos y las meriendas de muchos qué son sino un pedazo de **arepa**, de **casabe** o pan y otro semejante de **papelón**? Nuestra Italia se extraña con estos cuentos, pero se asombrará al oír otros todavía más curiosos. El jugo exprimido de la caña de azúcar si se cuece bastante y se le quitan todas las heces, por fin se solidifica y se vuelve blanco como la nieve. Si se tiene menos tiempo al fuego, y no se le quita muy bien la espuma, después de un tiempo se tiene una pasta apta para hacer **papelones** *y* **panelas**. Pero si después de un cocimiento no muy largo se quita de la caldera, el jugo de la caña de azúcar se vuelve miel» (1457).

89 Papelones y panelas ocuparon el primer puesto en la industria azucarera del país. En el período de la Venezuela Hispánica y comienzos del siglo XIX se consolidaron miles de pequeños productores que los destinaban al consumo popular. En la sensibilidad popular se expresaban gustos por el amplio surtido local de reputados papelones, siendo fundamental en la alimentación, incluso se le utilizó como moneda en los Andes merideños en las primeras décadas del siglo XVIII: «monedas de plata y oro se ven muy pocas, o se guardan por medallas y la que corre por precio de las cosas es la azúcar prieta, reducida a panecillos de dos libras y media que llaman papelones de que una carga de 10 arrobas se regulan por 10 pesos y cada arroba por uno…» (1458).

90 La importancia del papelón se mantuvo en toda su magnitud durante el siglo XIX. En la alborada de dicho siglo se continuaba evidenciando su expresión vital en la sensibilidad alimentaria popular, como lo señaló el francés Depons, indicando beneficios de calidad-precio: «De modo general, en Tierra Firme la elaboración del azúcar, y sobre todo la purga,

(1453) ARCILA FARÍAS, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo II, *pág.* **128**.

(1454) Alfonso F. GONZÁLEZ, *El oriente venezolano a mediados del siglo XVIII a través de la visita del gobernador Diguja*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Caracas, 1977, *pág.* **179**.

(1455) Lisandro ALVARADO, ***Glosarios del bajo español en Venezuela. Primera Parte. Acepciones especiales***, en *Obras completas*, op. cit., tomo I, *pág.* **826**.

(1456) CAULÍN, op. cit., tomo I, *pág.* **133**.

(1457) GILIJ, op. cit., tomo IV, *págs.* **63-64**.

(1458) SANTISTEVAN, op. cit., *págs.* **139-140**.

están y quedarán muy atrasadas, porque el interés invita a vender como azúcar una masa compuesta de toda clase de melazas y de ocho décimos de mucílago, lo cual nosotros hemos aprendido a considerar como componentes heterogéneos. A esa materia se le corta, como ya he dicho, en panes pequeños, llamados papelones. Generalmente, pesan tres libras, y valen un real (sesenta y cuatro céntimos), mientras que la libra de azúcar blanca vale real y medio. El pobre, para quien el papelón es el alimento principal, se lo procura con poco dinero, y por la costumbre, lo prefiere al azúcar blanco, que le costaría cuatro veces más» (1459).

91 Ello se seguía expresando en 1883, lo que se señala en la Exposición Nacional de Venezuela, destacándose la calidad excepcional de los papelones de haciendas caraqueñas: «En cuanto á la cantidad, el papelón ocupa el primer puesto en la industria azucarera del país. Es á menudo un artículo inferior, que rara veces llega á ser tan hermoso como lo eran las muestras 8 *y* 9, enviadas por los señores Luis Rivero (Hacienda La Majada) y Carlos Palacio (Hacienda Elvira). El papelón ordinario contiene una cantidad muy variable de azúcar cristalizable ó sacarosa, que á veces no llega siquiera á 70 por 100 de su peso; lo demás es azúcar no cristalizable ó glucosa, agua, sustancias minerales, gomas, ácidos vegetales é impurezas diversas… El papelón es entre nosotros uno de los artículos de primera necesidad, y todo el producto se consume en el país» (1460).

92 Ha existido una constante en la utilización del zumo crudo de la caña de azúcar, extraído por torsión en casas, bodegas y calles, denominándose popularmente el instrumento para su extracción **tuquituqui** *o* **la vieja**, según transmisión del académico Manuel Rodríguez Campos. Asimismo, fue masivo el consumo de **mieles de caña**, licor espeso que destila del zumo cocido de las cañas dulces cuando se echa en los bocoyes para cuajar los pilones de azúcar: «Es increíble cómo se usa en toda la Tierra Firme esta miel que los españoles llaman miel de caña, y los franceses de las Antillas melaza. No hay comercio más lucrativo que éste. La miel se lleva a todas partes en zurrones y todos pelean por ella. Con qué fin? Para mojar el pan al final de las comidas, para comerla en la merienda y cuando les da la gana. Si no hay miel en casa es como si no hubiera sal. Por consiguiente no es de extrañar que muchos dueños de cañaduzales, dejando de fabricar azúcar se entreguen únicamente a la fabricación de miel. Grande la ganancia y poco el trabajo» (1461).

93 Amplia era en la sensibilidad popular la aceptación del **azúcar moscabado**, moreno de segunda producción, en todo el período colonial y republicano, exhibiéndose en la Exposición Nacional de 1883, espléndidas muestras de las haciendas carabobeñas de La Trinidad y San Juan, «artículo bueno y propio para la exportación» (1462).

94 La mejor calidad de azúcar correspondía a la clase del **azúcar blanco**, denominado a fines del siglo XIX **azúcar de Guatire**, que equivalía a lo que en Bogotá se denominaba **chaguani**, que marcaba su excelencia en la Exposición de 1883: «El azúcar blanco de la clase llamada de Guatire estaba representado en la exhibición por un hermoso pan de la hacienda Carupao […] Los panes se refinan por medio de barro arcilloso humedecido, pesando de 20 *a* 25 kilogramos» (1463).

95 Innovaciones tecnológicas posibilitaron desde mediados del siglo XIX nuevas sensibilidades en la producción azucarera. Algunos grandes hacendados del centro norte del país importaron máquinas de vapor para mover sus trapiches, lo mismo ocurrió con las centrífugas para la elaboración de azúcar blanco (1464). Sin embargo, ellos representaban una mino-

(1459) Francisco Depons, *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*, Banco Central de Caracas, Caracas, 1960, tomo II, *pág.* 71.

(1460) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 631.

(1461) Gilij, op. cit., tomo IV, *pág.* 64.

(1462) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 631.

(1463) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* 631-632. Laverde, *Viaje a Caracas*, op. cit., *pág.* 49.

(1464) Josefina Ríos, *Los libros del hacendado venezolano. Siglo XIX*, Banco Central de Venezuela, Caracas, 1999, *págs.* 83-84.

ría entre los trapicheros nacionales, no difundiéndose tampoco otras mejoras y cambios tecnológicos, que se evidenciaban coetáneamente en las grandes plantaciones caribeñas, quedando en desventaja la producción venezolana de azúcar frente a la competencia internacional.

96 En la sensibilidad del común se aprovechaban **dulces caseros**, cuya materia prima eran **espumas**, **respumas**, **coguchos** o azúcar de inferior calidad y **cara** o parte inferior del pan de azúcar. Asimismo se empleaban las **mieles** *y* **remieles en raspaduras**, **alfondoque**, **alfeñique** *y* **melcocha** (1465). Inclusive se llegó a exportar en 1815 cincuenta cargas de dulce a Cádiz desde La Guaira (1466).

97 Con anterioridad nos hemos referido a la trascendencia local de la producción de **dulces** *y* **conservas**, labor artesanal que posibilitaba la sobrevivencia de amplios sectores populares. Eran productos de alta calidad y muy tempranamente en 1599, se llegó a exportar a Santo Domingo el **alfajor**, confitura fabricada con pasta de harina de yuca, papelón, piña y jengibre, producto típico de la provincia de Venezuela (1467).

98 La extendida sensibilidad en el consumo del dulce en la calidad de vida de todos los sectores sociales venezolanos estaba plenamente afianzada en el siglo XVIII, lo que imposibilitaba, entre otros factores, la exportación masiva del azúcar al universo euroamericano, como es testimoniado por un jesuita expulso: «Qué ventaja resultaría de la exportación de este producto. Con todo esto, si se quisiera ampliar el comercio, aun siendo tantos los cañaduzales, habría que aumentarlos, por el excesivo consumo que del dulce hacen los americanos. Me consta que en la sola ciudad de Caracas que no pasa de treinta mil habitantes, se consumen cada año hasta treinta mil escudos de azúcar. Cantidad ciertamente muy grande si se piensa que el azúcar no se usa sino muy poco o nada por la gente del pueblo que se contenta con los papelones. Usándola únicamente los señores y las personas cultas. Sin embargo en Caracas se consume una cantidad tan grande. Qué diríamos de Santafé, de Cartagena y de otros lugares grandes y pequeños de Tierra Firme» (1468). Ello culminaba en la alborada del siglo XIX, como es referido tanto por Humboldt como por Depons; éste lo señala con precisión: «Los españoles, por lo general, son muy aficionados a los dulces y a cuanto se prepara con azúcar, y, entre todos los Españoles posibles, los que tienen más gustos por esto son los de Tierra Firme, quienes, sin distinción de clase, fortuna ni color consumen una gran cantidad de azúcar» (1469).

99 El exagerado gusto por los azúcares se había afianzado, tanto en banquetes y comidas festivas de ostentación como en la dieta del pueblo, lo que es señalado por todos los viajeros europeos que visitaban Venezuela. Ello es referido por el agente diplomático y comercial francés Francisco Depons en la primera edición de su obra en 1806: «La comida de la gente acomodada se compone casi por completo de dulces, y el dulce, en los festines, es el servicio en que se pone mayor ostentación. Yo he asistido a comidas de cuarenta o cincuenta personas y he visto más de trescientos platos de toda suerte de dulces, puestos para cautivar la admiración de los invitados en una mesa aparte de aquélla donde se sirvió la comida. Basta decir que no hay negro libre o esclavo, obligado muchas veces a no hacer más de una comida diaria, que no tenga un poco de cacao hervido en una gran cantidad de agua y un pedazo grande de papelón o azúcar en bruto, que va comiendo como si fuera pan, mientras saborea su escudilla de chocolate, o, por mejor decir, de tintura de cacao, de la cual bebe a ratos como solemos hacer con el té cuando está muy caliente.

(1465) Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, op. cit., *pág.* 77.

(1466) Tomás Carrillo Batalla, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1800-1830*, op. cit., *pág.* 90.

(1467) Arcila Farías, *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit., tomo II, *pág.* 128.

(1468) Gilij, op. cit., tomo IV, *pág.* 65.

(1469) Depons, op. cit., tomo II, *pág.* 49.

A esta bebida la llaman **chorote**…» (1470). A los pocos años ello es reiterado por el comerciante escocés Robert Semple en 1812, quien enfatiza en el rol festivo en la sensibilidad venezolana de dulces y confites: «Al final de todas las diversiones, gran cantidad de dulces y confituras se obsequian. Los criollos son excesivamente aficionados a estas golosinas. En vez de estas confituras, el pueblo corriente utiliza azúcar ordinaria en forma de panes, llamada papelón. También es costumbre en los banquetes, aún en los más elegantes, que los invitados tomen frutas y otras golosinas para sus bolsillos, como he podido verlo con gran sorpresa» (1471).

100 En las corrientes culturales populares se han mantenido hasta el presente extensas sensibilidades por la dulcería criolla, empacada desde los siglos coloniales en primorosas cajetas o envoltorios en hojas de cambur u otros vegetales. Hace más de cien años, en la Exposición Nacional de 1883, se exhibían no sólo artículos de confitería de firmas industriales como Fullié y Escofet, sino también manufacturas del pueblo zuliano de huevos chimbos y **conservas de icaco**; y, provenientes de pueblos andinos, conservas de membrillo, manzana, durazno, tomate, guayaba, bocadillos de limón, manzana y guayaba, destacando los **bocadillos de Mérida**, especie de conserva de guayaba o membrillo envuelta en hoja de cambur (1472). Una armonía de sabores y aromas donde se sobreponen gustos y productos vegetales del Viejo Mundo y de la tropicalidad venezolana, apertura de extensas sensibilidades culinarias y de amenidades gustativas en los encuentros sociales.

(1470) Depons, op. cit., tomo II, *pág.* 49.

(1471) Semple, op. cit., *págs.* 101-102.

(1472) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 637.

XXXIV.

rigésimo cuarto capítulo

La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas

El gusto ancestral por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy

El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron

De la naranja coriana al Curazao holandés

Los quinales guayaneses en el Amargo de Angostura

Chuao en la licorería francesa y criolla

Vinos de zumos
Vino caduche
Vino de marapa
Nos dieron de beber tres suertes de vino
Yucútapetí
Amoivaré, bebida para viaje
Vino de *murichi*
Carato de moriche
Palma de vino
Vino de corozo
Aguardiente de palma
Chicha de maíz
El noble Paratí
Chamacu
Usan de grandes borracheras
Ytoco
Mazato
Ytanera
Carato
Yaraque
Chicha de cazabe
Güero
Mazato de cazabe
Paya
Payáuaru
Choco
Cocuy
Chacopati
Aguardiente de cocuy
Recuelo de cocuy viejo
Guarapo de cocuy
Cocuy puro de penca
Aguardiente de caña blanca
Mistela
Tasire
Guarapo
Ron añejado
Ron del país
Ron viejo de Carúpano
Ron imitación Jamaica
Amargo de Angostura
Chuao
Licor Curazao
Amargo de Siegert
J.G.B. Siegert & Sons
Angostura Bitters
Viuda Batalla y Cia.
Calisaya
Calisay
Créme de Cacao Chouao
Pousse café



LÁM. 286 Haciendas de caña en el valle de Caracas, Cristian Anton Goering, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.



LÁM. 287 Preparación de la chicha según Girolamo Benzoni, 1572.



LÁM. 288 Ron Carúpano, Marcas de fábricas y comercio, tomo LI, *págs.* 28-40, 1918, T. Massiani, Archivo General de la Nación, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

XXXIV. *La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja coriana al Curazao holandés. Los quinales guayaneses en el Amargo de Angostura. Chuao en la licorería francesa y criolla.*

1 Ancestrales bebidas de diversos grados alcohólicos están presentes en el Encuentro de Venezuela. Cristóbal Colón se complace cuando se le ofrecen en homenaje de muchas maneras. El uso de bebidas fermentadas se le expresó en chichas de diversos colores, producto de la maceración de distintos tipos de maíz blanco, morado y colorado, moriche y frutas variadas. Estas bebidas no sólo se consumían en eventos sociales o ceremoniales, puesto que se testimonia que los indígenas se los ofrecen a los navegantes colombinos en diversas ocasiones, llevándoles a los bajeles y carabelas cántaros de brebaje como vino verde. Es singularmente valiosa la atención que da Colón a la significación cultural pariana en estas bebidas de las múltiples variedades de **maíz** [*Zea mays*], que él mismo ya había introducido en el Mediterráneo español con alguna variedad antillana. En este Tercer Viaje Cristóbal Colón lo señaló con su nombre taíno en la *Relación*, al indicarlo como materia prima de una chicha: o, en sus palabras, de vino de muchas maneras, blanco y tinto, mas no de uvas: «Debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otra de otra, y ansimesmo debe ser d'ello de mahíz, qu'es simiente que faze una espiga como una mazorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla; y paresce que aquél que lo tenía mejor, que lo traía con mayor excelencia y lo daba en grande prescio» (1473).

2 A los pocos meses del descubrimiento el mercader florentino Simone del Verde en carta desde Cádiz el 2 de enero de 1499 difunde al ámbito comercial italiano y europeo precisas referencias a los alcoholes de la tierra pariana: «y allí encontraron, dicen en tierra firme, una nación de mejor condición que todas las halladas hasta ahora; tienen viviendas buenas y cómodas, muchas comidas, y también vinos blancos y tintos, pero no de uva» (1474).

3 En el mismo golfo de Paria Américo Vespucio se deleitó con estos alcoholes frutales ancestrales aborígenes: «Y en son de paz, fuimos a tierra con los botes, y nos recibieron con gran amor y nos llevaron a sus casas donde tenían muy bien aparejadas cosas de comer. Aquí nos dieron de beber tres suertes de vino, no de uvas, sino hecho con frutas como la cerveza, y era muy bueno; aquí comimos muchos mirabolanos frescos, que es una muy real fruta, y nos dieron muchas otras frutas, todas diferentes de las nuestras, y de muy buen sabor, y todas de sabor y olor aromáticos» (1475).

4 Esta sensibilidad aborigen por los alcoholes frutales se transmitió a la Venezuela Hispánica, destacando los **vinos de zumos** de diversas plantas que se cuecen y fermentan al modo de las uvas mediterráneas. Sin embargo, el fabuloso vino de piña no siempre era gustoso para el europeo: «En la Tierra Firme, en algunas partes, los indios hacen vino destas piñas, é tiénesse por sano; é yo lo he bebido y no es tal como el nuestro con mucha parte, porque es muy dulce, é ningun español ni indio lo beberá, teniendo del de Castilla, aunque el de España no sea de los muy escogidos vinos» (1476). También se utilizaba ampliamente el **vino caduche**, elaborado con la fruta del cardón: «y de ella hacen los Indios bebida, que en algunos países llaman cadúche, con que se embriagan demasiadamente» (1477). Asimismo, era extendido el uso del **vino de marapa *o* jobo** [*Spondias Mombin* L.]: «El Jobo, á quien los Indios llaman Marápa, es una fruta muy olorosa: su cáscara y médula amarilla encendida es también dulce, con su punta de agrio; y de ella se proveen los Indios para su sustento, cocidas y deshechas en bebida, que dexan curtir, para que se ponga azeda y agria; estilo, que acostumbran en todo género de bebida» (1478).

(1473) Colón, *Narración*, op. cit., *pág.* 373.

(1474) Carta de Simón Verde a Mateo Cini, Cádiz 2 enero 1499, en *Cartas de particulares a Colón*, op. cit., *pág.* 283.

(1475) Vespucci, op. cit., carta del 18 de julio de 1500…, *pág.* 58.

(1476) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 191.

(1477) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 46.

(1478) Caulín, op. cit., tomo I, *pág.* 47.

5 Otras plantas empleaban los indígenas para confeccionar vinos de poca graduación alcohólica, destacando los cinco que se manufacturaban en la Orinoquia: «Las bebidas usuales, que no tienen nada de fuerte, son las siguientes: I) la banana cocida, o bien las batatas cocidas, maceradas en agua. Esta bebida, si se hace bien, no es desagradable. II) El cazabe machacado en agua, que los maipures, que lo usan, llaman ***yucútapetí***. Es bebida vulgar y villana, pero acidilla y fresca. III) Chichas, que se preparan fácilmente, son las que se hacen de calabaza cocida, o de algunas raíces, que cocidas por la tarde y puestas en agua, se beben a la mañana siguiente. IV) El árbol guásimo produce ciertas frutas duras pero de figura semejante a nuestras moras. Estas, puestas en infusión, endulzan el agua, que es refrescante al beberla, y buena para los enfermos y los sanos. V) El **amoivaré**, es una bebida para viaje, hecha de yuca rallada y que ha fermentado por largo tiempo en canastillos cubiertos con hojas de la hierba cachipo. No es desagradable en los grandes calores. Pero si se bebe en abundancia relaja el estómago por su extremada frialdad. Todas estas bebidas, que un forastero pospondría de buena gana a un vaso de agua fresca, si lo hubiera, son muy estimadas por los indios» (1479). En efecto, estos sentimientos gratos de los indígenas a los vinos o chichas suaves no lograron imponerse en pobladores españoles y criollos. ▬

6 En cambio, tuvieron éxito en todos los sectores de población tradicionales bebidas indígenas que utilizaban como materia prima savia de palmeras. Sobresale el **vino de *murichi***, extraído de la palma **moriche** [*Mauritia flexuosa*], de laboriosa extracción; siguiéndose las modalidades que empleaban los indígenas guaraúnos en el delta del Orinoco, después de talarla: «Tendida ya la palma, le abren un socavón en el mismo cogollo tierno, y otro de allí para abajo, tan largo cuanto es de larga la palma; pero sin dejarle resquicio por donde el licor que va dando todo el interior de ella se pierda ni una gota. Cada uno sabe cuántas palmas ha de derribar para su gasto, y para lo que quiere vender. Luego que están formadas aquellas concavidades, que llaman canoas, empiezan las palmas a manar y fluir de su interior un licor albugíneo con notable abundancia. El que fluye hoy, se guarda en vasijas, que tienen prevenidas al anochecer; y así van recogiendo aquel mosto todos los días, hasta que la palma no tiene más jugo que dar de sí. El primero y segundo día, después de recogido el tal mosto, es sabroso y tira a dulce; de allí en adelante, va cobrando punto fuerte, y se alegran y embriagan con él largamente, hasta que se avinagra» (1480). También se empleaban los frutos para confeccionar una agradable bebida refrescante o **carato de moriche**, que hasta el presente se utiliza con gusto en el oriente del país: «Finalmente, logran por entero la fruta de dichas palmas, que son unos grandes y hermosos racimos de dátiles redondos y poco menores que huevos de gallina. Cuando están maduros toman un color amarillo, que se propasa a encarnado; por lo exterior tiene poca carne, pero sabrosa; y con ella, extraída y batida, forman una bebida muy gustosa, y mucho más saludable, por ser la tal fruta de cualidad fría, y sirve de refresco contra aquellos recios calores» (1481). ▬

7 Indígenas seminómadas y nómadas de la Orinoquia estructuraban en sus modos de vida la utilización de múltiples palmas para elaborar sus vinos, que posibilitaban festivas ceremonias de honda sensibilidad, lo que fue descrito por el misionero Gumilla: «Parece que, según la vida andante de las naciones guagiva y chiricoa, como ni siembran, ni paran en un lugar, no tendrán forma de adquirir chicha. Así parece; pero ellos se

(1479) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 245.

(1480) Gumilla, op. cit., *pág.* 133.

(1481) Gumilla, op. cit., *pág.* 134.

XXXIV. *La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja coriana al Curazao holandés. Los quinales guayaneses en el Amargo de Angostura. Chuao en la licorería francesa y criolla.*

han dado maña para ser tan indios en esta materia como todos los demás; y es el caso que mientras unos pescan y otros andan en busca de venados, otros se aplican a derribar palmas y formar en sus troncos concavidades al modo que en la primera parte dijimos hacen los indios guaraúnos; pasan a otro río y hacen la misma diligencia, y así van andando de arroyo en arroyo hasta que dan ya por fermentado el caldo que ha dimanado de las primeras palmas; vuelven, visitando por su turno las palmas preparadas, hallan aquellas concavidades llenas de licor claro, agridulce, y tan fuerte que con poca cantidad pierden el juicio, bailan, cantan, y hacen mil travesuras» (1482). Utilizaban para estos fines varias palmeras, destacando el **seje** [*Oenocarpus bataua* MART.] y la **coruba** [*Attalea speciosa* MART.], conocida también como **palma de vino**, por la sensibilidad del gusto de su savia fermentada, muy apetecida en diversos sitios del país. ▬

(1482) GUMILLA, op. cit., *pág.* 439.

8 Otra reputada bebida medicinal de palma se reconocía en el **vino de corozo** [*Acrocomia sclerocarpa* MART.], también conocido como **corozo de vino o palma de vino**, excelente aunque de difícil extracción: «Es muy digno de saberse que entre la multitud de especies varias de palmas que producen aquellos terrenos crece una llamada **corozo**, que a primera vista da horror, porque desde la raíz y tronco hasta el último cogollo de sus hojas está tan revestida de espinas, tan agudas y largas como alesnas, que no se deja tocar por parte alguna, como si con estas armas resguardase el tesoro que encierra su tronco. Nace en sitios secos y tierras arenosas; cuesta gran trabajo y muchas heridas derribar un solo corozo, y muchas más abrirle concavidad en el tronco junto al cogollo, para que en ella destile todo su jugo: éste se mantiene dulce veinticuatro horas, y en las siguientes veinticuatro, agridulce; es muy sano, pero lo más apreciable es que el que está picado de calentura hética, continuando quince días en beber en ayunas un buen vaso del vino de corozo, así le llaman, expele enteramente aquella maligna calentura. Ha de beber del agridulce» (1483). Se explotó intensamente hasta el temprano siglo XX en los paisajes barineses y la alta calidad llevó a Henri Pittier a hondas sensibilidades gustativas: «abriendo debajo de las hojas una cavidad que se llena varias veces de un líquido claro, primero dulce y, después de fermentado, algo parecido al champaña» (1484). Más aún, en la Exposición Nacional de 1883 el delegado de Barquisimeto presentó una muestra de **aguardiente de palma**, probablemente el producto de la destilación del vino de esta palmera. ▬

(1483) GUMILLA, op. cit., *pág.* 439.

(1484) PITTIER, op. cit., *pág.* 214.

9 La **chicha**, bebida fermentada de maíz, era por su densidad alimenticia y contenido alcohólico, elemento básico en la sensibilidad aborigen en forma de bebida y/o comida: «la chicha de maíz, es no sólo de cualidades refrescantes, sino que por su densidad puede llamarse al mismo tiempo alimento y bebida. Es sustanciosa, y con ella se puede uno sostener, aunque no sin incomodidad, por muchos días» (1485). ▬

(1485) GILIJ, op. cit., tomo II, *pág.* 245.

10 Era compleja su preparación, distinguiéndose dos modalidades, una para festividades y otra para el consumo habitual, proporcionando testimonios exactos el misionero Gilij, quien la veía preparar durante su larga permanencia en el país: «dos son las clases de esta bebida, esto es, la una buena, la otra no; la una apta para embriagar, la otra sólo para aplacar la sed. Pero de la primera hay dos clases: la una, diremos así, diaria y la otra de fiesta, la una trivial, y la otra noble. Se asemejan mucho entre sí, pero se diferencian también en algunas cosas. He aquí la ordinaria buena, que se hace de maíz machacado. A las mujeres, como yo decía, corresponde prepararla. Ellas, después de machacar en morteros de madera el

maíz, y después de colarlo con los manares, lo cuecen en grande ollas a modo de polenta líquida, para después volverlo a poner en orzas destinadas a esto. Fermenta en éstas, y primero se pone fuerte y luego agria, si no se bebe pronto» (1486).

11 La fortaleza de la chicha se lograba con la fermentación, empleándose dos clases de levadura natural : «Una de ellas limpia y es usada también por los españoles de aquellos lugares. La otra es asquerosa y usada sólo por los indios. Debemos hablar de la una y de la otra, y he aquí la primera. Se cuecen aparte algunas batatas, que como dijimos son dulces, se majan en mortero de madera, y después que se enfría la polenta de que hablé más arriba, se mezclan dentro, y le dan un sabor que muchos estiman, incluso europeos. No es inferior el que le comunica la levadura india, aunque sea muy asquerosa. Yo probé más de una vez la una y la otra chicha, y no sabría a cuál de las dos dar la preferencia. *Horresco rejerens*. Pero es necesario también referir esta levadura. Mientras se cuece por las indias la indicada cocción, están al lado de ellas otras dos mujeres, jóvenes por lo general, las cuales a dos carrillos mastican granos de maíz para llenar una tutuma, la cual se vacía después, y se mezclan dentro de la olla, como dijimos, batatas cocidas y machacadas. Cosa más repugnante no puede pensarse. Y sin embargo estas bebidas son tenidas allí por sabrosas» (1487).

12 La sensibilidad aborigen en el consumo de la chicha de maíz, en especial de la manufacturada con maíz machacado y levadura natural de batata, se extendió a la población criolla venezolana en todas las comarcas, lo que era constatado en el siglo XVIII : «Ni el aprecio en que está la primera, la cual como dije, se usa también por muchos españoles, me produce ningún asombro. En personas acostumbradas en aquellos lugares a beber continuamente agua, y agua no sólo mala, sino caliente, es necesario que se les despierte de vez en cuando un cierto deseo de vino. Y por lo común no lo hay de ninguna clase. Entonces se acude a la chicha, que por lo demás no es mala, en especial la de la primera clase» (1488). En verdad, la transculturación en el uso de este brebaje se había difundido en la población hispanoamericana desde el temprano siglo XVI, prefiriéndose a bebidas de origen europeo, lo que fue señalado por Fernández de Oviedo : «A mi parescer es de mejor sabor é mas substancia que la sidra ó vino de manzanas que se hace é beben en Vizcaya, ó que la cerveza ó biara que beben los ingleses é en Flandes (que todo lo uno é lo otro he probado é bebido). Este vino es sano é templado, é tiénenle los indios por presciado é gentil mantenimiento, é tiénelos gordos» (1489). Por ello, en las residencias de los colonizadores se elaboraba con gran gusto chicha para el consumo doméstico : «é continuamente se hacia en mi casa esta manera de vino para los indios» (1490).

13 En festividades aborígenes también se preferían variedades más fuertes de chicha, destacando el **paratí** entre los tamanacos, brebaje «extraordinario y noble destinado para los bailes», señalándose la complejidad de su preparación : «El **paratí** son ciertos panecillos, alargados de maíz, cocidos y dejados después en zarzos a enmohecer largo tiempo. Se ponen casi rojizos y entonces las mujeres, habiendo preparado primero gran cantidad de polenta del modo que ya dijimos, y habiéndola puesto en grandes ollas llamadas **chamacu**, o bien en las canoas de ceiba hechas a propósito para esto, lo desmenuzan en ella, para que hagan de levadura, como dije. Bien que para darle fuerza y para hacerla más agradable pongan dentro uno o dos días antes de beberla, miel silvestre y batatas cocidas y machacadas. Una o dos tutumas, esto es, una o dos vasijas de

(1486) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 243. Ver otras modalidades de preparación en Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VIII, *págs.* 16-17.

(1487) Gilij, op. cit., tomo II, *págs.* 243-244.

(1488) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 244.

(1489) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo VIII, *pág.* 17.

(1490) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo V, *pág.* 262, que se había referido a la chicha preparada por los aborígenes cumanagotos.

esta chicha, aunque es fuerte, no movería a un indio de sus cabales. Pero ¿quién es el que si se las dan, no se bebe lo menos veinte? Así es que la cantidad, no la fuerza de la chicha quita de ordinario los sentidos» [1491].

14 En el oriente del país, los indígenas cumanagotos empleaban, aún en 1655, otra chicha fuerte denominada ***ytoco***: «usan de grandes borracheras haciendo para el efecto una bebida que llaman ytoco, hecha de maíz a modo de cerveza; y es tan ordinario en ellos estos del beber en junta en que faltándoles el maíz hacen bebida de frutas y raíces silvestres» [1492]. La extremada sensibilidad en el uso de esta bebida en ceremonias culminatorias en la iniciación de muchachos quinceañeros como piaches había sido señalada en 1578 por el gobernador Juan de Pimentel, donde se distingue el uso del **mazato** y de la chicha ***ytoco***, que daba lugar a la ***Ytanera***: «Aprenden el ruin oficio a la edad de catorce o quince años, y para que los aprendan, los meten dentro de su misma casa en una camareta que para ello les hacen, y allí están ayunando veinte o treinta días y no comen ni beben otra cosa, sino un vaso de **masato**, que es el vino de ellos, hecho de **maíz**, **batatas** *o* **cazabe**… Y acabado el tiempo de ayuno, lo sacan y hacen una gran fiesta que ellos llaman ***Ytanera***, que quiere decir borrachera, para la que convidan a los comarcanos y días antes hacen mucho masato y lo más de la fiesta es beber hasta caer». El **mazato**, brebaje fuerte y espeso, se preparaba de preferencia con maíz o casabe de yuca, siendo utilizado como bebida más embriagante.

15 La sensibilidad hacia chichas más suaves se expresaba en la bebida denominada **carato**, que es espesa hecha por cocimiento en agua del maíz tostado, mezclado a veces con raíz de jengibre y endulzado con papelón. También se empleaban caratos hechos de yuca u otras frutas y semillas. Su gusto se ha mantenido hasta el presente, refiriéndose en 1881 a la calidad del carato fresco la dama francesa Jenny de Tallenay dando detalles acerca del prestigio por su buena elaboración en el centro del país: «Es preciso que la señora aprenda también a conocer la bebida de los llaneros, observó Inginio, su famoso carato; yo haré preparar una taza en la pulpería de San Mateo… Cruzamos San Mateo sin detenernos en el pueblo. Al extremo de éste, se abría una pequeña pulpería donde Inginio tuvo el gusto de hallar carato ya preparado. Es una especie de cerveza hecha con maíz hervido y fermentado puesto en infusión en agua» [1493].

16 Fue sumamente expresiva la sensibilidad aborigen hacia bebidas preparadas a base de la **yuca amarga** [*Manihot utilissima* POHL.]. Los indígenas del alto Orinoco la preferían a la chicha de maíz, consumiendo el **yaraque** *o* **yaraki**, chicha fermentada con casabe quemado de alto contenido alcohólico, lo que es referido en el siglo XVIII por el misionero Gilij: «El **yaraki**, bebida única de los maipures, de los güipunaves, y de otros indios del alto Orinoco, es más fuerte que todas las demás clases de chicha. También se hace con hogazas de cazabe, pero tostadas hasta el punto de que parecen carbón. Fermentan de la manera que hemos dicho del payáuaru de los tamanacos, pero se tienen más tiempo en maceración» [1494]. El sabio Vicente Marcano hizo referencia en 1888 a las peculiaridades de la fermentación del yaraque: «Le perseguía su idea allá en las soledades del Orinoco, en donde los Guahibos extrayendo el **Yaraque** del casabe, instigaron su curiosidad investigadora. Después de haber aprendido con ellos a prepararlo, hizo una serie de minuciosas experiencias, de donde, resulta que en el casabe húmedo existe un moho cuyo micelio segrega diastasa. Esta degrada sucesivamente la granulosis en dex-

(1491) GILIJ, op. cit., tomo II, *págs.* **245-246**.

(1492) Pedro de BRIZUELA, op. cit., *pág.* **243**. La referencia a la *ytanera* en Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **121**.

(1493) TALLENAY, op. cit., *págs.* **240-241**.

(1494) GILIJ, op. cit., tomo II, *pág.* **246**.

trina y azúcar. En el caso presente los esporos constituyen el fermento alcohólico, hecho excepcional en los climas templados, pero que Marcano creía ser común en su patria»[1495]. ▬

17 Los indígenas de las etnias apureñas también utilizaban una **chicha de cazabe**, similar al yaraque, que denominaban **güero**, como es referido por fray Jacinto de Carvajal en 1648 en ceremonias iniciáticas, refiriéndose al consumo por piaches y niños, de una totuma «llena de una beuida que llaman guero: esta la hacen de cazave quemado y agua caliente»[1496]. También era empleado en funerales. ▬

18 El **güero** era comparado al **mazato de cazabe**: «halla preuenido su almuerzo de unas hojas i pescaditos pequeños con la beuida de mazato o guero, que ya é dicho que beuida es»[1497]. Este brebaje, de cualidades alimentarias ya había sido adoptado por los conquistadores españoles en el siglo XVI, como es referido por el conquistador Cey: «En Tierra Firme los indios hacen con él (cazabe) un brebaje que llaman **mazzato**: toman de esa yuca y la machacan hasta hacerla pasta, masticándola un poco con la boca, y la ponen en unos cántaros donde la guardan hasta que fermente, y mientras más la guardan tanto más fuerte se hace y tanto mejor. Después, cuando se vuelve avinagrada, queriendo beberla toman un puñado deshaciéndola con la mano en una escudilla con agua, hasta que se pueda beber y les sirve de bebida y comida, y éste es el principal de sus mantenimientos. Es como una treballa y embriaga como el vino; [...] yo no la bebí nunca, pero muchos cristianos lo hacen»[1498]. ▬

19 Simultáneamente se constataba una sensibilidad hacia otras bebidas de yuca, destacando la **paya** y el ***payáuaru***, de diverso grado alcohólico: «La **paya** es una bebida de hogazas de cazabe amontonadas juntas, recubiertas muy bien de hojas, y rociadas de vez en cuando con agua, enmohecidas y fermentadas entre ellas mismas. Esta bebida es fuerte, pero no como el **paratí** de maíz. Más fuerte, pero menos agradable es el payáuaru, que no se diferencia de la bebida antes dicha sino en que las hogazas de cazabe se han tostado. Por lo cual esta bebida es negruzca»[1499]. ▬

20 Las sofisticaciones en la elaboración de estos **vinos de cazabe** han sido expuestas en los elaborados en Aracuay, en la Orinoquia, donde se mezclaban camarones y pescados secos a la chicha preparada de la siguiente manera: «Quando lo quieren hacer vino, toman la caninia ó masa rallada, y déxanla un dia estar assi como sale sin la exprimir, la qual se aceda, y al siguiente dia hacénla cazabi, y hecho tortas, sécanlas, y despues báñanlas en agua y pónenlas entre hojas de bihaos, é crecen allí dos dias, é párase tierno é mohoso, de color roxa é alguno verde: y tómanlo quando está assi é deshácenlo en agua de tinaxas que tienen para ello de diez ó doce arrobas, é mas é menos, segund la cantidad que quieren, é déxanlo allí hervir tres dias, é cuece de la misma manera ello por sí que el mosto y la uba en España. É pasados los tres dias, está assentado, é bébenlo claro, é paresce vino blanco de Castilla, é dura ocho dias sin se dañar»[1500]. ▬

21 Múltiples variedades de chichas se servían preferentemente en festividades aborígenes, dando lugar a sensibilidades extremadas en bebentinas. Se expresaba en sus modos de vida la necesidad de fortalecer sus bebidas, como es señalado para los indígenas orinoquenses por el misionero Gilij: «saben mil extrañas maneras de hacer fuerte el maíz, la yuca y hasta las mismas frutas»[1501]. Con anterioridad, esta percepción se expresaba en los indígenas de la región de Caracas: «Hacen sus labranzas, y cogidas, coménselas, o a mejor decir, bebénselas en breve porque el beber es su principal mantenimiento y regalo»[1502]. ▬

(1495) Gaspar Marcano, ***Biografía de Vicente Marcano***, 1892, en Claudio Bifano, op. cit., *pág.* **219**. Vicente Marcano había publicado el artículo ***Sur le Yaraque (boisson fermetée des tribus sauvages du Haut Orenoque)*** en el *Bulletin de l'Académie des Sciences de Paris*, tomo II, 1888.

(1496) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* **349**.

(1497) Fray Jacinto de Carvajal, op. cit., *pág.* **360**.

(1498) Cey, op. cit., *pág.* **22**.

(1499) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* **246**.

(1500) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo V, *págs.* **204-205**.

(1501) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* **131**.

(1502) Juan de Pimentel, ***Descripción de Santiago de León de Caracas***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* **119**.

XXXIV. *La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja coriana al Curazao holandés. Los quinales guayaneses en el Amargo de Angostura. Chuao en la licorería francesa y criolla.*

22 La consumición de estas bebidas alcohólicas en festivales y bailes ancestrales duraba varios días, lo que producía aflicción a los misioneros, impotentes ante estas prácticas ceremoniales imbricadas en las sensibilidades de los modos de vida: «Volviendo, pues, al propósito: Está bien –dice el valeroso misionero– divertíos, pero os recomiendo la templanza, y dure vuestro baile solo dos días. Ya lo habíamos pensado –replica el astuto cacique– estate tranquilo. Se separa muy contento del misionero. Entre tanto, comienza el baile, se bebe sin fin, y la diversión, restringida a los límites de dos jornadas, se prolonga hasta seis, pero ¡con qué incomparable manera de mentir! Bebe alegre la golosa tropa, a toda prisa en un día, la chicha preparada, y lleva a escondidas otra para el día siguiente. Al tercer día, sin que el misionero lo sepa, pero con cita secreta entre ellos, aparecen indios forasteros, que llevan para diversión común otras cantidades de chicha. Enseguida que el cacique se da cuenta, vuelve otra vez al misionero, y haciéndose el ignorante le dice: He aquí a estos forasteros. ¿Quiénes serán? Traen chicha, no hay que disgustarlos, y para hacerlos amigos está bien que beban con nosotros. ¿Qué decirles? ¿Qué consejo podrías dar a personas que, pensando únicamente en el vientre, han perdido ya días antes la cabeza? Hay que encogerse de hombros y aguantarse mientras dura su baile, el cual, sin interrumpirse ni de noche, termina de ordinariamente cuando todas las tinajas de chicha están vacías» (1503). ▬

(1503) Gilij, op. cit., tomo II, *págs.* 131-132.

23 El manejo de una diplomacia elemental lleva a los misioneros a tolerarles bebentinas en sus reducciones, como muy agudamente lo reconoce un jesuita expulso: «en los principios de una reducción, para no perderlo todo en un momento, para no exasperar a los que han llegado recientemente del monte, para no atraer un mal mayor, impidiendo inconsideradamente uno menor, se requiere paciencia increíble» (1504). Su amplio sentido de observación les hace percibir la obstinación de los aborígenes en continuar en sus bebentinas y en prever los tiempos de materia prima para preparar sus bebidas: «Pero hablemos ya de algún remedio que se podría poner al beber desenfrenado de los indios. Confieso sinceramente primero que es cosa dificilísima, si no imposible, poner alguno que sea duradero. Acostumbrados desde la primera infancia a la chicha, y avezados a convertir en bebida fuerte toda fruta, no sabrían abstenerse durante largo tiempo. Les parecen mil años hasta que llega el tiempo en que se recoge el maíz. Miran atentamente todos los meses si ha llegado a la debida perfección la yuca, no ya para hacer el pan con que quitarse el hambre, sino por gula inextinguible de beber» (1505). ▬

(1504) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 131.

(1505) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 137.

24 Ante esta extremada situación en la percepción alcohólica se ordenaron medidas precautorias a los curas de doctrinas de indígenas en el Sínodo de 1687: «les mandamos, no consientan embriagueces, en sus poblaciones, amonestando a los indios, beban templadamente en sus fiestas, y regocijos, por el pecado, que se comete en ofensa de Dios, y las consecuencias, que se sigue de él» (1506). Estas disposiciones no tuvieron gran efecto, lo que se observa en los catecismos y manuales de confesión, como se señala en 1683 en un manual para catequizar a los indígenas de la Nueva Andalucía, anotándose que la embriaguez «es un vicio muy común en los Indios, con una bebida que hazen de maíz, que llaman **choco**, la cual es su total sustento; de suerte, que en faltándoles, andan flacos, y macilentos; y asi comunmente se embriagan…» (1507). ▬

(1506) Apéndices a *El Sínodo Diocesano de 1687*, op. cit., tomo II, *pág.* 97.

(1507) Fray Mathias Ruiz Blanco, ***Manual para catekizar y administrar los Santos Sacramentos a los indios que habitan la Provincia de Nueva Andaluzia, y Nueva Barcelona, y San Cristóbal de los Cumanagotos***, 1683, en *Catecismos católicos*, op. cit., tomo I, *pág.* 362.

25 En la sensibilidad prehispánica y colonial de los aborígenes de las regiones áridas del norte y occidente del país tuvo gran importancia el gusto del **cocuy**, alcohol extraído del rizoma y pencas del *Agave cocui Trelease*,

asadas, exprimidas, fermentadas y destiladas. Una de las primeras indicaciones de su elaboración en Venezuela se señaló en el nororiente, en las inmediaciones de Araya, denominándose **chacopati** : «…E aquesta gente magueyes llaman los naturales de aquella tierra **chacopati**: aquestos despencan aquella hierva, é la cabeza ó zepa della cuécenla é hacen cierto manjar de assaz substancia, con que se sustentan, é de las hojas sacan el zumo por sudor de fuego á manera de destilarlo; é aquel licor beben aquellas gentes, porque agua nunca la ven ni la tienen, salvo de la mar, que no se sufre beberla» (1508).

26 En la geohistoria cultural del cocuy dominó la intensidad de su presencia en el occidente barquisimetano, lo que fue referido en 1579 : «Tienen estos naturales, por esta parte, pocas comidas de grano y de raíces, por no ser por esta parte las aguas ciertas. Susténtanse de unas pencas a manera de cardo de España, y las pencas son más gordas y más anchas. Hay gran cantidad de ellas, que los naturales lo llaman **cocuy**, y nosotros la apropiamos al cardo, como dicho es. Y córtanla, y cortada aquella cabeza y pencas que la dejan arrimadas a la cabeza, como de cinco dedos de largo; y lo demás lo echan por ahí. Y esto lo cuecen en un horno con mucha piedra caliente, y debajo de tierra, y allí se cuece, y cuando lo sacan y comen, da el zumo, (que es) a manera de arrope dulce. Comen de las pencas el zumo y la cabeza» (1509). Siglos más tarde, en 1745, se efectuaban referencias a su valor medicinal : «el cucui, que su Penca es pócima actiua, y el caldo que da es bueno para labar y limpiar llagas, y heridas putridas, y del que se quaxa unguento para sanarlas» (1510).

27 En las *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, 1767-1768, hay referencias que nos revelan directamente la sensibilidad popular de su múltiple uso en el litoral coriano : «Produce el terreno y Serranía de temperamento caliente, el Cocuy, cuyas macollas horneadas con la industria, vajo de fuego sirve para ayuda del sustento de los Indios y demas gente pobre, como también se mantiene con la mata, y pencas de dicho cocuy, el ganado mayor, y de la misma especie se saca aguardiente, del que usa mucho la gente común, y aunque es nocibo por lo cálido, es muy medicinal para la obstrucción de frialdades por lo purgativo» (1511). En cambio, en el espacio de la Venezuela profunda, en la Orinoquia y otros sitios, no llegaba esta sensibilidad comparable a la del pulque mexicano, como lo reclamaba el misionero Gilij insinuando la conveniencia de introducirlo y destilarlo : «Hablemos ahora más particularmente del jugo. Después que lo han sacado del maguey lo ponen en odres o en tinas, y allí fermenta en breve tiempo sin ningún ingrediente, por sí mismo. Después de esta pequeña fermentación toma un color de leche, se hace picante y agradable, y es uno de los mejores ramos del comercio de Méjico, y lo buscan todos apasionadamente. Por persona entendida que lo ha visto, se dice que es apto para este fin nuestro áloe vulgar. Pero Dios sabe si les agradaría a los italianos, acostumbrados al buen vino» (1512). Errado pronóstico puesto que la sensibilidad a los gustos de los diversos tipos de pulques y tequilas, lo mismo que al cocuy, ha tenido un continuo avance en el universo euroamericano hasta el presente.

28 En el siglo XIX fue tomando el cocuy gran importancia como bebida popular, siendo significativa su recolección, en especial en las regiones áridas larenses : «Los municipios Atarigua, Arenales y Río del Tocuyo, tienen en el cocui, que crece silvestre en sus cerros y llanuras, un poderoso elemento de riqueza. Atarigua destila mensualmente en sus alambiques, aunque mal montados, 12.000 litros de un alcohol de gran consumo

(1508) Fernández de Oviedo, op. cit., tomo II, *pág.* 63.

(1509) ***Relación geográfica de la Nueva Segovia de Barquisimeto. Año de 1579***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *págs.* 182-183.

(1510) José Lorenzo Ferrer, ***Ynstruzion y notizia de la Ciudad de Barquisimeto y su Jurisdicción***, en *Relaciones geográficas de Venezuela*, op. cit., *pág.* 381.

(1511) Pedro Phelipe de Llamas, ***Relación de la Ciudad de Coro***, 12 septiembre 1768, en Altolaguirre, *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, op. cit., *pág.* 197.

(1512) Gilij, op. cit., tomo I, *pág.* 268.

XXXIV. *La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja coriana al Curazao holandés. Los quinales guayaneses en el Amargo de Angostura. Chuao en la licorería francesa y criolla.*



LÁM. 289 Botella de Amargo de Angostura con la firma de Siegert, colección Museo de Arte Colonial Quinta de Anauco, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 290 Ciudad Bolívar, *Museo Venezolano*, Hermanos Bolet Editores, 1866, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

LÁM. 291 «Puerto Cabello», Cristian Anton GOERING, *Von Tropischen Tieflande sum Ewigen Schnee*, Leipzig, 1893, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

en el Estado, en la Sección Trujillo y parte en la de Coro, que se denomina también cocui, como la planta de donde se extrae. Arenales concurre con 6.000 litros; y el Río del Tocuyo con 8.000; de modo que los municipios Atarigua, Arenales y Río del Tocuyo, presentan mensualmente al consumo 26.000 litros de aguardiente de cocui» (1513). Esta bebida espirituosa se popularizó incluso en los modos de vida del llanero: «Así equipado, con un lazo arrollado ante su rodilla derecha y un cuerno de vaca rústicamente tallado en caimanes, caballos, cabezas de toro o cualquier otra forma que impresione la fantasía del tallador, pero invariablemente lleno de cocuy o el blanco ron de Carúpano, el llanero está dispuesto a viajar» (1514).

29 Se marcó un momento de esplendor en la extensión de la sensibilidad del gusto por el cocuy en la Exposición Nacional de 1883 al exponerse en Caracas muestras del famoso **aguardiente de cocuy** del falconiano municipio de Pecaya, **recuelo de cocuy viejo** proveniente de Yaracuy y dos clases de **recuelo de cocuy** *y* **guarapo de cocuy** provenientes de Barquisimeto. Su extensión al gusto capitalino no fue fácil, como lo anotaba Adolfo Ernst: «El aguardiente de cocuy es una especialidad de Barquisimeto, Coro y del Yaracuy: se obtiene por la fermentación del jugo del cocuy ó sea de la **Agave americana**, y es por consiguiente lo mismo que el pulque de los mejicanos. Tiene un sabor particular que no agrada al principio, en el que consiste sin embargo su mérito, según la opinión de los aficionados. Todas las muestras tenían un color como vino de Jerez; pero hemos visto otras enteramente incoloras y por eso más puras» (1515). Una gran colaboración para la difusión contemporánea del **cocuy puro de penca** y del **aguardiente de cocuy**, mezclado con aguardiente de caña, se ha registrado contemporáneamente en el capítulo «En los predios del cocuy» de la obra *Aguas ardientes* de Rosario Anzola (1516). En la geohistoria de la sensibilidad prehispánica del occidente venezolano el cocuy fue una bebida de iniciación chamánica, de hondo contenido ceremonial, que siguió consumiéndose ulteriormente, durante los siglos coloniales, modificada su práctica ancestral de elaboración con la introducción de los alambiques de origen hispánico, en los modos de vida rurales falconianos y larenses, expresados desde el siglo XVIII hasta hoy en los consumos populares y sofisticados de los cocuy puros de origen de Pecaya, Siquisique y Baragua.

30 Con la consolidación de las plantaciones de caña de azúcar en el país se fue imponiendo la elaboración y consumo del **aguardiente de caña**, favorecido por su bajo precio en comparación con el aguardiente de uva que tenía que importarse de España (1517). Su producción estuvo prohibida hasta finales del siglo XVIII por la presión de los intereses de productores y comerciantes de la Península Ibérica e islas Canarias. Dichas restricciones tuvieron un efecto contrario, al fomentar en los hechos reales la elaboración clandestina y soterradas corrientes de comercialización, que eran imposibles de controlar por lo extenso del espacio venezolano y la presencia de sitios recónditos, donde proliferaban alambiques clandestinos.

31 Asimismo, fracasaron fuertes medidas para prohibir su consumo en las poblaciones indígenas, debido a los desenfrenos ocasionados por su alto contenido alcohólico, mayor en comparación con las chichas autóctonas. Ello era constatado en pueblos de indígenas reducidos: «Más gratos que cualquier chicha india les son a los orinoquenses los licores, sea aguardiente de vino, sea de caña. Pero se les aleja del abuso de ellos por el daño

(1513) Telasco A. Mac.Pherson, *Diccionario del estado Lara*. 1883, tercera edición, Biblioteca de Autores Larenses, Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 1981, *pág.* 118.

(1514) Cunninghame Graham, op. cit., *pág.* 243.

(1515) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 620.

(1516) Rosario Anzola, *Aguas ardientes*, Colección de Periodismo y Memoria, Fundación Polar, Caracas, 2003, *págs.* 43-70.

(1517) Detalles e interpretación del tema en José Ángel Rodríguez, *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas, 1986.

cierto que producen a sus almas. No es de igual daño la chicha, la cual sólo les quita el uso de la razón cuando se bebe inmoderadamente, como en los bailes ya dichos» (1518). El gusto por el aguardiente de caña se extendió a todos los sectores sociales, siendo habitual entre la población de bajos recursos, tanto en campos como en ciudades, y en los esclavos, lo que se lee en referencia a los avisos de sus huidas, que nos señalan indirectamente peculiaridades en las vivencias de sus sentimientos y hábitos en sus modos de vida: «A D. Francisco Antonio Rolichon, vecino de la ciudad de S. Felipe, se le ha huido el 4 del corriente un esclavo cuyas señas son las siguientes: color negro tinto, alto, grueso regular, de cuarenta a cincuenta años, pelo negro pasudo sin canas, pies manetos, y con la particularidad al caminar de escarbar el suelo con la punta de un pie, sacándolo hácia fuera con garbo; su voz es arrogante y gruesa, pero al mismo tiempo halagüeño; es vivo, sagaz, dichero, gracioso, toca guitarra y canta folías; su oficio albañil y hace para vender cachimbos de Píritu, cucharas de palo y cachos de municion; bebe aguardiente con esceso, anda por lo regular solo, no es quimerista y se llama Cruz Antonio Salinas, pero á veces finge llamarse Francisco. Su dueño paga los derechos y gastos de su cogida, y ademas regala diez pesos al que verifique su aprehension» (1519).

(1518) Gilij, op. cit., tomo II, *pág.* 133.

(1519) *Gaceta de Caracas*, miércoles 29 septiembre 1819, núm. 270, edición facsimilar de la Academia Nacional de la Historia, vol. VIII, *pág.* 2.086.

32 La sensibilidad por el gusto del **aguardiente de caña blanca** se extendió rápidamente: «Y para placer de los amantes de licores fuertes, hay quien los suministre abundantemente con destilar el jugo cocido de la caña de azúcar. El aguardiente que de ahí resulta, si bien es fuerte por una parte, no es desagradable al gusto; pero reducido a **mistela**, como en Santafé lo usan mucho, es agradable hasta el punto de que por el sabor y por el color no se distingue de la española sino por el que tenga mucha experiencia» (1520). En el lenguaje popular se usó y consolidó la voz **caña**, como abreviación de aguardiente de caña.

33 En forma paulatina se fueron reconociendo sensibilidades hacia aguardientes locales. A finales del siglo XVII en el centro y oriente del país estaba reconocida la extensión de la variedad denominada **tasire**, aguardiente de bajo precio de mala calidad por su deficiencia en la destilación (1521). En cambio, en los primeros decenios del siglo XVIII ya se expresaban sensibilidades para aguardientes de calidad, tomando fama el aguardiente de El Tocuyo: «y es en ella que el aguardiente de caña tiene la mayor fama» (1522).

(1520) Gilij, op. cit., tomo IV, *pág.* 298.

(1521) J. A. Rodríguez, op. cit., *págs.* 60-61.

(1522) Olavarriaga, op. cit., *pág.* 282.

34 La geografía de la producción del aguardiente se definió en la segunda mitad del siglo XVIII, posibilitando la extensión de la extendida sensibilidad por su consumo. En 1775 se reconocían sólo en el centro y centro occidente del país 348 trapiches o ingenios azucareros que sacaban 70.000 arrobas anualmente, predominando un centenar en Caracas y en su zona de influencia en Santa Lucía, Guarenas, Aragua, Macarao y el Tuy; a ellas se agregaban otros 25 trapiches en el litoral caraqueño con Catia la Mar; a su vez, en su *hinterland* en Villa de Cura, San Sebastián y Orituco se reconocían 18 trapiches; en la jurisdicción de Valencia, Nirgua y su transpaís de San Carlos destacaban 23 trapiches; en la jurisdicción de Barquisimeto existía la gran cantidad de 63 trapiches con una alta producción de 11.000 arrobas anuales de aguardiente, con otros 10 trapiches en su zona de influencia en San Felipe y Carora; El Tocuyo y su jurisdicción marcaban en sus 58 trapiches la mayor producción del país con 12.000 arrobas anuales; mientras que en los Andes sobresalían 36 trapiches en la ciudad de Trujillo y su jurisdicción; en el litoral occidental

tenía especial importancia la producción de 15 trapiches de la ciudad de Coro y su zona de influencia. Para esa misma fecha se estaban creando en la jurisdicción de San Sebastián otros trapiches «por ser la más grande, fértil y abundante de aguas especialmente desde las inmediaciones del río Pao de San Sebastián, sierras del Tuy hasta Barcelona» [1523].

35 Para esa fecha, aún no estaban totalmente consolidadas las plantaciones cañeras de Cumaná, Cumanacoa, Carúpano, Río Caribe y otras localidades, como se puede inferir por lo señalado en 1761 por el gobernador Diguja: «Caña dulce, de que pudiera darse mucha abundancia por ser los terrenos al Norte y al Sur adecuados para este fruto, más apenas hay la suficiente para proveer de mieles el estanco de aguardiente y hacer algún azúcar de malísima calidad que se consume en todo el país y aún no lo abastece» [1524]. En cambio, a finales del siglo estas plantaciones orientales estaban en plena producción, lo mismo que otras emplazadas en el occidente del país en Gibraltar, donde se producía «bastante melado que se trae a esta ciudad (Maracaibo) para invertir en la saca de aguardiente del país, de que hay mucho, consumo» [1525], lo mismo que producciones coetáneas de Perijá.

36 La presencia del aguardiente de caña se fue incrementando durante todo el siglo XIX, lo que se observó en la Exposición Nacional de 1883 con muestras de todo el país, aunque su calidad era limitada: «El aguardiente de caña es uno de los productos de la industria azucarera en el país, y no raras veces el único que se puede obtener. Generalmente es un artículo de calidad inferior, porque la destilación se hace en muchas haciendas por medio de aparatos imperfectos y sin cuidado mayor» [1526]. Dominaban los aguardientes ordinarios de 20 *y* 21 grados. Los grados superiores se producían en pocos establecimientos, destacando el producido por A. Hellmund y Cia., en Caracas, con alcohol de 45 grados y el de algunas haciendas caraqueñas, como La Elvira con aguardiente triple de 36 grados, y el de Táchira con 38 grados.

37 Por su bajo precio y agradable sabor fue difundiéndose desde los primeros años de la Venezuela Hispánica el **guarapo**, bebida de variado contenido alcohólico en base al zumo fermentado de la caña de azúcar: «Pequeña ventaja, pero no indiferente, es la que se consigue con la venta del jugo crudo de la caña de azúcar fermentado y reducido a una bebida refrigerante que se llama **guarapo**» [1527]. A comienzos del siglo XIX estaba propagado en los sectores de menores ingresos: «Todo el mundo en Tierra Firme, principalmente las clases bajas, usan cierta bebida alcohólica llamada guarapo que resulta de la fermentación de azúcar en agua, y con esto aumenta mucho el consumo de azúcar» [1528].

38 La sensibilidad por su gusto hizo que se preparara a destajo en las pulperías dispersas en todo el territorio, apoyándose en su consumo los transeúntes que deambulaban por caminos difíciles y en ámbitos calurosos, lo que es señalado por el comerciante Robert Semple en sus recorridos en 1812, quien indica las peculiaridades de su elaboración y amplia aceptación: «Habiendo andado siete leguas en nuestro viaje, nos detuvimos en una pulpería para que las bestias descansaran y nosotros reponernos. Aquí obtuvimos carne cocida, arepas de maíz y huevos, y por bebida nos dieron algo llamado ‹guarapo› que consiste en una mezcla de azúcar ordinaria –llamada papelón– con agua. A las veinticuatro horas de hecha esta mezcla empieza a fermentar y se convierte en una bebida muy aceptable si se toma fresca, pero se hace más fuerte mientras más se conserva, en cuyo caso adquiere un sabor agrio, desagradable para el

(1523) Agustín Marón, ***Relación histórico-geográfica de la Provincia de Venezuela. 1775***, en *Documentos para la Historia Económica en la Epoca Colonial. Viajes e informes*. Selección y estudio preliminar de Antonio Arellano Moreno. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, *págs.* 430-432.

(1524) José Diguja Villagómez, ***Notas para la más pronta comprensión del Mapa General de la Gobernación de Cumaná***, en *Documentos para la historia económica*, op. cit., *pág.* 237.

(1525) Domingo Rus, ***Sobre la Provincia de Maracaibo. Informe hecho al Consulado de Caracas***, 17 mayo de 1794, en *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, op. cit., *pág.* 464.

(1526) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 619.

(1527) Gilij, op. cit., tomo IV, *pág.* 64.

(1528) Depons, op. cit., tomo II, *pág.* 49.

extranjero, pero muy del agrado de los indios y mulatos, debido a su mayor fuerza alcohólica. Es generalmente hecho en grandes tinajas como las que se usan para el aceite y se entierran hasta el cuello. Frescos componentes se agregan al sedimento o madre que va quedando, con lo cual se activa la fermentación. Esta es la bebida universal, especie de lujo, de la gran masa de los habitantes del país, que generalmente la prefieren aun al vino» [1529].

39 Pocos años más tarde el coronel William Duane expresó su satisfacción con el gusto del **guarapo** en su primera degustación en la pulpería de Las Adjuntas: «en ella tuvimos nuestra primera experiencia de la comida, cocina y **guarapo** con que sería regalado nuestro paladar de allí en adelante». En pocas líneas demostró, con cierto grado de ironía, la presencia continua del producto en la Venezuela rural: «El pulpero se afanaba en atender a aquella gran cantidad de parroquianos que se sucedían rápidamente los unos a los otros, mientras un dependiente, de pie al lado de una ventruda tinaja cuya capacidad podía estimarse en unos veinte galones, servía a sus clientes un líquido que todavía no había tenido ocasión de saborear, o sea el **guarapo**. Cuando relate lo aficionado que me hice a esta bebida fermentada (si no había otra disponible), el futuro viajero podrá irse preparando, por delicado que sea su paladar y por exigente que se muestre en la selección de sus licores, para aquellos casos que le harán ciertamente apetecible esta bebida» [1530].

40 Más exigente fue el paladar de la dama francesa Jenny de Tallenay, quien no gustó de esta bebida en el poblado caraqueño de Turmerito, cercano a El Valle, lo que provocó la molestia y asombro de la morena posadera:

> Le pedimos algunos refrescos para apagar la sed ardorosa que nuestra caminata había engendrado. La buena vieja corrió a prepararnos un guarapo a su modo, hecho con aguardiente, papelón y agua, de un gusto tan extraño que nos fué imposible probarlo. Nuestra huéspeda no comprendía nuestra repugnancia.
> —¡Jesús, niñas! –exclamaba–, ¿cómo no les gusta el guarapo?,
> —¡una cosa tan buena!
> Y juntaba ambas manos en señal de sorpresa.
> Su admiración se volvió estupefacción cuando nos vió tomar una totuma colgada de la pared, ir al río y beber con delicias su agua cristalina. Una depravación semejante sobrepasaba todas sus previsiones.
> En el momento en que nos poníamos de nuevo en camino para volver a Caracas, murmuró entre dientes:
> —¡Caramba! ¡un guarapo tan fino! [1531]

41 La sensibilidad de los gustos de hombres de mar y colonos en las Antillas se benefició hacia 1645 con la elaboración de las primeras formas de ron caribeño en las islas de las Indias Occidentales Británicas, obtenido de la destilación de la melaza. En Barbados a esta bebida se le llamó *rumbullion* o, simplemente, a partir de 1667, *rum*. Esta forma abreviada se difundió como *rhum* en las Antillas francesas y ron en la cuenca del Caribe español. En la evolución y el desenvolvimiento de esta bebida cuasi mítica se entrelazan corrientes y gustos entre las dos riberas del océano Atlántico [1532].

42 Esta nueva bebida era muy del gusto, desde el siglo XVII, de los hombres y mujeres de todas las clases sociales, tanto en las Antillas como en Europa. Ello se incrementó en el siglo XVIII cuando el ponche de ron, que había sido durante mucho tiempo un refresco preferido en las Antillas francesas, inglesas y holandesas, llegó a ser una de las bebidas alcohólicas más populares en Gran Bretaña, Europa continental y Norteamérica [1533].

43 Debido a los frecuentes contactos con las islas caribeñas pertenenciente a otras plantaciones coloniales se transmitieron a los colonizadores venezolanos tecnologías para producir ron, adaptando gustos, olores

(1529) Semple, op. cit., *pág.* 64.

(1530) Duane, op. cit., *págs.* 131-132.

(1531) Tallenay, op. cit., *págs.* 121-122.

(1532) Alain Huetz de Lemps, *Histoire du rhum*, Presses Universitaires de France, París, 1997.

(1533) Watts, op. cit., *pág.* 313.

LICORERIA INDUSTRIAL VENEZOLANA
(ANTIGUA DESTILLERIE FRANCAISE - CARUPANO)
Fundada por León Santelli en 1900 Premiada con Medalla de Oro
En las Exposiciones Mundiales de ROMA Y TURIN en 1911
RON
TRIUNFADOR
CARUPANO
CAP. 0,70 Lt.
APROBADO POR EL M. DE S. Y A. S No. 2526
DISTRIBUIDORES:
DUBUC & CIA.
CARACAS
VENEZUELA
UNION GRAFICA-Caracas



LÁM. 292 Etiquetas de Ron Triunfador y Crema Ponsigué, Archivo Carlos Viso, Carúpano.





LÁM. 293 Ron Viejo Superior «Milo de Oro», Marcas de fábricas y comercio, tomo XXV, *pág.* 40, Registro interno 1118, 1911, Archivo General de la Nación, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

XXXIV. *La sensibilidad aborigen por vinos de frutas y palmas. El gusto ancestral por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja coriana al Curazao holandés. Los quinales guayaneses en el Amargo de Angostura. Chuao en la licorería francesa y criolla.*

y añejamientos a los paladares del país. Las primeras menciones coinciden con los años finales del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX. Humboldt refiere que la variedad de caña morada, denominada caña de Batavia «se le prefiere en la provincia de Caracas para la fabricación del ron» (1534). Estas elaboraciones se extendieron simultáneamente en el oriente del país, fomentadas tanto por la inmigración de franceses que huyeron de Trinidad, como por hacendados innovadores. Esta última implantación fue señalada en los paisajes de Cariaco, en el pueblo de San Felipe de Austria: «Antiguamente sólo se cultivaba algodón y cacao. Pero mi venerable amigo [...] ha levantado un soberbio cafetal, unos cañamelares con un ingenio y un alambique para destilar ron». Señala, además, que varias otras personas han establecido siembras de caña de azúcar y café, a pesar de trabas gubernamentales: «El gobernador Manuel de Cagigal trató, en 1807, de ponerle trabas a la destilación de ron bajo el falso pretexto de que perjudicaba el comercio del aguardiente español, pero la verdadera razón era que el comercio del ron, una de las ramas del contrabando inglés, le producía grandes ganancias a su Excelencia» (1535).

(1534) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo III, *pág.* 53.

(1535) Dauxion Lavaysse, op. cit., *pág.* 245.

44 Fue honda la sensibilidad popular ante los gustos inéditos del ron y la atracción de sus ambarinas tonalidades, producto de añejamientos o, en los primeros tiempos, con adición de colores del papelón u otros vegetales, lo que se registró en el caso del **ron añejado *o* ron viejo** en el primer número del periódico *El Mercurio Venezolano* de enero de 1811 al publicar la ***Canción de un americano al Dios Baco***:

--- Para suplir al Mosto,
Nosotros componemos
Carátos, y Guarápos,
Sabrosos, y muy buenos;
Y también los suplimos
Con el gran Romo viejo,
De la caña de azúcar
Hijo, asombro, portento!

45 En este mismo poema se percibe el alto nivel de concupiscencia en el consumo de licores, donde destacaba el **ron viejo *o* romo**:

--- Reposando en mi hamaca,
Componiendo mis versos.
Acúpe, de mañana
Muy temprano bebo
Con Romo hago las once;
Como, y Guarapo tengo:
Por la tarde, Caráto,
Y Gloria en el paseo.
Ceno con mis amigos;
Fumamos, y bebemos.
Después tomo mi hamaca;
Y en tanto viene el sueño,
Recostado un buen gorro
Me pongo, y así duermo
Hasta el día siguiente;
Que siempre me despierto
Con el vaso en la mano
Y nuevamente empiezo (1536)

(1536) *El Mercurio Venezolano*. núm. 1, enero 1811, firmado por F. G. M., que según Key Ayala corresponde a Francisco González Moreno. Está transcrito totalmente en Lovera, *Historia de la alimentación*, op. cit., *pág.* 259.

46 La concupiscencia expresada en la gozosa conjunción del ron y el tabaco se expresó vigorosamente en el Caribe y las Guayanas, ilustrado en el grabado de un plantador de Surinam en traje matinal, fumando en primorosa pipa y presto a ser servido de licor por una esclava (1537).

(1537) John Gabriel Stedman, *Voyage á Surinam et dans l'intérieur de la Guaine*, Chez F. Buisson, París, 1799, *pág.* XXVII.

47 El buen **ron del país** se fue imponiendo sobre el ron importado. En los aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas se puede observar la competencia en precios de estas bebidas nacionales e importadas: aguardiente común de España, la botella a 3 reales; rom inglés a 5 reales; rom del país, dos reales; aguardiente de

caña a 1 real y medio [1538]. Años después, en 1824, hay críticas a su calidad al intentarse liberarlo de derechos portuarios para fomentar su exportación: «Aquel licor, llamado aguardiente de caña, y vulgarmente ron cuando se le da color. Es un artículo de que jamás se extraerá por nuestros puertos una sola **cántara**, porque es de malísima condición, de un olor pestilente, y el arte de destilarle, ó sea la calidad de la tierra, le ponen fuera de competir con el ron de las colonias inglesas danesas, y aun del de la Habana». Más adelante, se señala la conveniencia «en mejorar su beneficio haciendo observar el método de destilar y componer de las colonias inglesas» [1539].

48 En verdad, se hacía difícil en las primeras décadas del siglo XIX competir con el ron antillano. En la isla de Margarita toman un cierto auge las plantaciones de caña de azúcar, registrándose en 1830 un total de 23 cañicultores margariteños, cuya producción es elaborada en la misma isla en destilación, parte de la cual se exportaba en forma de ron y anisado. Sin embargo, la introducción de ron antillano más barato les provocó una gran crisis «el principal mal que encierra el tal decreto, es la introducción del ron extranjero con sólo el derecho de nueve reales y medio por bocoy, de que ha resultado la prohibición de exportar el nuestro. Con esto van a perderse nuestras plantaciones de caña que iban tomando un incremento considerable. Con este se acabó la industria de ron y anisados y, por consiguiente todos los brazos que se ejercitaban en tal giro quedan muertos, y con sólo el recurso de emigrar a países extraños a buscar el sustento que les niega el suyo…» [1540].

49 La introducción de tecnologías más avanzadas desde mediados del siglo XIX posibilitó un mejoramiento sustancial de la calidad de los rones venezolanos. En 1853 el diplomático brasileño Miguel María Lisboa reveló la presencia de modernos alambiques: «La fabricación de aguardiente de caña está muy perfeccionada en Venezuela: en la villa de Cura, provincia de Aragua, se prepara un ron que los entendedores reputan igual al de Jamaica» [1541]. Agrega que en las cercanías de Caracas, en las haciendas de Ibarra y La Vega había alambiques de la más moderna construcción. Diversas fuentes hemerográficas van señalando la modernización con introducción de alambiques franceses, tipos de rones viejos como el famoso **El Imperial** de La Ceiba y el ron fino **El Progreso** de Motatán [1542]. En 1866 se llegaron a exportar 38 botellas de ron, otras pequeñas exportaciones se fueron marcando ocasionalmente, en especial desde Carúpano.

50 Se ha demostrado que es a partir de la cuarta década del siglo XIX cuando se amplían los horizontes de la industria del ron carupanero, promovido por la presencia de inmigrantes corsos, como los Franceschi, los Alegrini y otras familias de origen fancés, italiano y criollas. Es admirable el cuidado de esta incipiente industria ronera carupanera en alcanzar calidades cada vez más excelentes llegando al reputado **ron viejo de Carúpano** en las últimas décadas del siglo XIX, hasta con siete años de envejecimiento [1543].

51 Un ron criollo que se considerara de alta calidad debía ser comparado con ron jamaiquino, lo que se mantuvo hasta las últimas décadas del siglo XIX, cuando en San Cristóbal, en Táchira, todavía se elaboraba **ron imitación Jamaica**. Posteriormente, cuando los rones nacionales tomaron prestigio propio, desaparecieron las comparaciones.

52 En la Exposición Nacional de Venezuela en 1883 se exhibieron en Caracas varias marcas de rones viejos y blancos carupaneros, algunas de ellas celebradas como de las mejores del país, como las elaboradas por las destilerías

(1538) Aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas. Apéndice núm. 18 en Lovera, *Historia de la alimentación*, op. cit., *pág.* 260.

(1539) Sobre exención de derechos portuarios a algunos productos y su efecto en la agricultura. Nota de ***El Observador Caraqueño***, núm. 7, Caracas 11 febrero 1824, en *Materiales para el estudio de la cuestión agraria en Venezuela (1800-1830)*, op. cit., vol. 1, *pág.* 374.

(1540) Representación de cañicultores de Margarita, Asunción 1º junio 1830, en *Boletín del Archivo Histórico del Congreso de la República*. núm. 2, 1978, *pág.* 52.

(1541) Consejero Lisboa, op. cit., *pág.* 122.

(1542) J. A. Rodríguez, op. cit., *págs.* 94-97.

(1543) Carlos Viso, *La epopeya del ron de Carúpano. Doscientos años en la historia de Paria*, Destilería Carúpano c.a., Caracas, 2004, *págs.* 64-65, 96.

de Tomás Massiani y Cia., José Giamarchi, Vallenilla y Marcano. Otras variedades eran más comerciales como las producidas por J. Franceschi y Cia. A su vez los destiladores de Cumaná exhibieron 3 rones viejos, 4 rones de 18 grados y 2 rones blancos. La presencia ronera se marcaba además en Caracas con seis marcas de diferentes tipos de ron; en Barcelona, Miranda, Carabobo, Cojedes, Falcón, Guárico, Ciudad Bolívar y Maracaibo [1544]. Con un total de 43 marcas de varias clases de ron se comprueba la amplia aceptación en la sensibilidad social de los alcoholes en el país, lo que llamaba a preocupación al científico Adolfo Ernst: «Esta larga lista de bebidas alcohólicas es prueba de una producción mayor de la que conviene a los intereses de la higiene y de la moralidad; y en efecto, si es exacto el número de 13.500.000 kilogramos que trae el Anuario Estadístico (1884) como cantidad del consumo anual de ron y otras preparaciones de aguardiente de caña, resultan no menos de siete litros de tales bebidas por cada uno de los dos millones de habitantes de Venezuela, sin contar la cantidad muy considerable de licores alcohólicos de diferentes clases que vienen del exterior» [1545]. ▬

53 La sensibilidad del gusto por el ron, donde se fueron marcando mayores exigencias por su calidad, quedó definida en 1913 cuando las circunstancias obligaron al Ministerio de Hacienda a establecer que el aguardiente era un «artículo inferior» con respecto al ron, considerado un «artículo superior», el cual no contenía, debido al proceso de su acabada destilación, las impurezas presentes en el primero [1546]. Se habían abierto las mejores condiciones para la sensibilidad exquisita de los rones añejos, lo que se regularizaría a partir de 1938. ▬

54 Sensibilidades euroamericanas se han expresado durante siglos en varios licores de fama universal que han tenido su origen en productos naturales venezolanos, destacando el **Curazao**, el **Amargo de Angostura** y el licor **Chuao**. ▬

55 En su origen el licor **Curazao**, de creación holandesa de aguardiente, azúcar y cáscaras de naranja seca y amarga, se destilaba en base al aguardiente holandés en Schiedam y Amsterdam, donde se llevaban las cáscaras de naranjas importadas de la isla de Curazao, debido a las restricciones y altos precios de importaciones de naranjas españolas y portuguesas [1547]. Sin embargo, la demanda holandesa de cáscaras de naranjas no podía ser cumplida sólo con plantaciones curazoleñas, donde las condiciones de aridez sólo posibilitaban ejemplares escasos de estos cítricos, como fue señalado en 1811 por el comerciante Semple: «Habiendo visto suficientemente este sublime pero desolado espactáculo, me reuní con mis compañeros bajo la sombra de árboles de naranjas y limas donde ellos reposaban tendidos. A nuestras provisiones frías se añadieron frutos de los árboles que nos rodeaban y vino enfriado en un pequeño arroyo que corría cerca de nosotros» [1548]. ▬

56 Por ello, se contrabandeaban cáscaras de naranjas del litoral coriano a la isla de Curazao, luego esta mercancía se reexpedía desde Curazao a Holanda, para que las destilerías confeccionaran el **licor Curazao**, que tenía gran aceptación en los círculos cortesanos y comerciales, elaborándose etiquetas con el escudo real de los Países Bajos y la apelación **Curacao de Hollande** [1549]. Este tráfico clandestino desde las tierras corianas, donde en su *hinterland* se reconocían importantes plantaciones de naranjas, en especial, en las estribaciones de la Sierra de San Luis, donde se distinguía la vecindad denominada Naranjal, fue sumamente importante a partir del siglo XVII. ▬

(1544) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *págs.* **622-623**.

(1545) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* **624**.

(1546) José Ángel Rodríguez, *Pampero… Una tradición… Una industria. Medio siglo de industrias Pampero, 1938-1988*, Fundación Pampero, 1988, *pág.* **120**.

(1547) Raymond Dumay, *Guide des alcools*, Editions Stock, París, 1973, *pág.* **34**.

(1548) Semple, op. cit., *pág.* **33**.

(1549) Dumay, op. cit., *pág.* **394**.

57 Más tarde, a partir de 1713, se han develado importantes extracciones de estas cáscaras de naranja en barriles y sacos, en el tráfico triangular: litoral coriano-isla de Curazao y Holanda. En la primera mitad del siglo XVIII destacaron millares de sacos entre 1735 *y* 1745 (1550). Ello se comprueba con las exportaciones clandestinas de cáscaras de naranjas corianas en base al contrabando. En 1745 fueron apresadas por un corsario español cinco embarcaciones que iban desde Curazao a Amsterdam; una de las cuales, el pingue o embarcación de carga *María Galey* llevaba, entre otras mercancías de origen venezolano, 600 libras de cáscara de naranja; otra, la fragata *Alida*, tenía a bordo 140 libras del mismo producto; a su vez, la fragata *Matilde Teresa* llevaba 179 libras de cáscara de naranja (1551). Fueron extraordinarias las extracciones de millares de sacos de cáscara de naranja coriana en la década de 1750. Se prefería para la destilación del **Curazao** la cáscara de naranja amarga, constatándose en 1768 la existencia en la jurisdicción de Coro de «naranjas agrias y dulces, [...] cuyas frutas son muy abundantes en sus tiempos según la aplicación de cultivarlas y cuidado de sus cosechas» (1552). ▬

58 En el siglo XIX continuaron estas extracciones. Habitualmente no se pagaban derechos aduaneros, aunque hay registros de la exportación de 150 libras de «corteza de naranjas» en el año fiscal 1835-1836 y de 622 kilogramos en el año fiscal 1873-1874 (1553). En 1866 se capta el buen gusto del pintor y naturalista Christian Anton Goering al referirse en su corta visita a la isla de Curazao, **que suministra el conocido licor**. En contrapartida, la sensibilidad en las clases altas por el licor **Curazao** se expresó en el período republicano, tanto del importado desde la posesión holandesa o directamente de Holanda, como de buenas marcas nacionales, llamando la atención el éxito en la Exposición de 1883 de muestras de este licor de las casas caraqueñas de R. V. Documet y de José A. Lira, quien además destilaba licor de limón y azahares (1554). ▬

59 Desde el siglo XVIII los misioneros capuchinos catalanes elaboraban, a base de la **quina guayanesa cuspa** [*Cusparia trifoliata* WILLD.], un licor que contiene un principio febrífugo amargo, base de lo que se denominaría más tarde **Amargo de Angostura**. La corteza amarillenta de la cuspa tiene un principio amargo que se reputa febrífugo contra el paludismo y la fiebre amarilla, siendo menos irritante para el estómago que la verdadera quinina. Se mantuvo su elaboración por estos misioneros enla Guayana Española, hoy Guayana venezolana, hasta 1817. ▬

60 Los misioneros hacían recolectar por los indígenas reducidos la **quina cuspa** en los paisajes silvestres inmediatos a sus pueblos misionales de Copapui, de Upata y Altagracia, mezclando luego su extracto con aguardiente producido en sus trapiches y alambiques. Destaca el extenso trapiche-alambique del Cacagual, que se ubicaba cerca de la misión de Suay a poca distancia de la desembocadura del río Caroní al río Orinoco, siendo operado con negros esclavos, manteniéndose en producción hasta 1768. Se continuó ulteriormente en otros pocos y pequeños alambiques junto a algunas de las 16 prensas en pueblos misionales, donde se exprimía el jugo de la caña de azúcar (1555). Estos aguardientes y el amargo los misioneros los vendían a los criollos en la Fortaleza de Guayana La Vieja, manteniéndose en la población guayanesa la sensibilidad de las virtudes medicinales de este prototipo del **Amargo de Angostura**. ▬

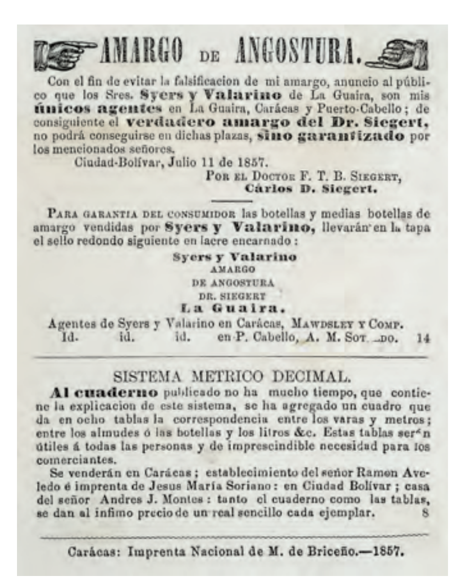
61 Este licor medicinal se exportaba subrepticiamente a Europa, en especial a Cataluña, para ser aprovechado por las congregaciones de los misioneros capuchinos, como es señalado en 1804 por Alejandro de Humboldt:

(1550)
AIZPÚRUA, *Comercio curazoleño-holandés*, op. cit., *pág.* 59.

(1551)
ARAUZ, *Contrabando holandés*, op. cit., *págs.* 81-82.

(1552)
Pedro Phelipe de LLAMAS, ***Relación de la ciudad de Coro***, 12 septiembre 1768, en *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela*, op. cit., *pág.* 199.

(1553)
La referencia a la exportación en 1835-1836 en CARRILLO BATALLA, *Cuentas nacionales de Venezuela, 1831-1873*, *pág.* 461. La del año fiscal ***1873-1874*** en *Apuntes estadísticos estado Falcón*, 1875, *pág.* 157.



AMARGO DE ANGOSTURA.

Con el fin de evitar la falsificacion de mi amargo, anuncio al público que los Sres. **Syers y Valarino** de La Guaira, son mis **únicos agentes** en La Guaira, Carácas y Puerto-Cabello; de consiguiente el **verdadero amargo del Dr. Siegert**, no podrá conseguirse en dichas plazas, **sino garantizado** por los mencionados señores.

Ciudad-Bolívar, Julio 11 de 1857.

POR EL DOCTOR F. T. B. SIEGERT,
Cárlos D. Siegert.

PARA GARANTIA DEL CONSUMIDOR las botellas y medias botellas de amargo vendidas por **Syers y Valarino**, llevarán en la tapa el sello redondo siguiente en lacre encarnado:

Syers y Valarino
AMARGO
DE ANGOSTURA
DR. SIEGERT
La Guaira.

Agentes de Syers y Valarino en Carácas, MAWDSLEY Y COMP.
Id. id. id. en P. Cabello, A. M. SOT...DO. 14

SISTEMA METRICO DECIMAL.

Al cuaderno publicado no ha mucho tiempo, que contiene la explicacion de este sistema, se ha agregado un cuadro que da en ocho tablas la correspondencia entre los varas y metros; entre los almudes ó las botellas y los litros &c. Estas tablas serán útiles á todas las personas y de imprescindible necesidad para los comerciantes.

Se venderán en Carácas; establecimiento del señor Ramon Aveledo é imprenta de Jesus María Soriano: en Ciudad Bolívar; casa del señor Andres J. Montes: tanto el cuaderno como las tablas, se dan al infimo precio de un real sencillo cada ejemplar. 8

Carácas: Imprenta Nacional de M. de Briceño.—1857.

LÁM. 294 Aviso Amargo de Angostura, Ciudad Bolívar, julio 1857, Imprenta Nacional de M. de Briceño, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

(1554)
ERNST, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 626.

(1555)
Marc-Aureli VILA, *Els caputxins catalans a Venezuela*, Ediciones Ariel, Barcelona, 1969, *pág.* 217.

«Los frailes catalanes prepara un extracto del *Cortex Angosturae* que mandan a los conventos de su provincia y que merecería ser más conocidos en el Norte de Europa»[1556]. Para esa época debió generarse la apelación de **Amargo de Angostura**, debido a que la corteza de la **cuspa** era conocida localmente como **cascarilla** *o* **corteza del Angostura**. ▬

62 El **Amargo de Angostura** tomó singular prestigio a partir de su nueva fórmula creada en 1824 en la ciudad de Angostura, hoy Ciudad Bolívar, por el médico y empresario alemán Johann G. B. Siegert. En la fórmula del remozado licor misional incluyó además de la corteza de cuspa, genciana, color y otras especies vegetales, maceradas en aguardiente. Se distribuía y exportaba ocasionalmente. A partir de 1858 se dedica junto con sus hijos, a la fabricación industrial y comercialización de su **Amargo de Angostura**, que pronto alcanza gran demanda en Europa. ▬

63 La sensibilidad de sus delicados sabores amargos y fineza de aroma lo hacen incluir en bebidas largas y cocteles, habiendo temprana constancia de su exportación desde Ciudad Bolívar, a partir de 1855, con 24 botellas denominándose **Amargo de Siegert**[1557]. Luego de su industrialización se registraron ininterrumpidamente desde 1861 hasta 1874 con un total de 60.783 cajas[1558]. En embarcaciones a Hamburgo se anotaban envíos de 380 docenas de este amargo[1559]. A finales del siglo XIX su firma comercial **J. G. B. Siegert & Sons**, es vendida a una firma trinitaria de Puerto España, denominada **Angostura Bitters**, cuya producción, proveedora de la Real Casa Inglesa, ha llegado hasta el presente. ▬

64 Se impuso asimismo en el gusto criollo, por lo que pronto surgieron imitaciones de diversa calidad, todas empeñadas en competir con el más antiguo y afamado Amargo de Siegert. En la Exposición de 1883 se presentaron cuatro marcas elaboradas en Ciudad Bolívar, destacando el de **Viuda Batalla y Cia.**, que se publicitaba como amargo esencial de Venezuela; el amargo aromático de Teodoro Meinhart y los de C. Scheiner y de José Félix Armas, que aún se mantenía en el consumo de Ciudad Bolívar en 1928. A su vez, en Caracas se afianzó en la sensibilidad de altos círculos sociales el amargo de A. Hellmund y Cia. Diversas firmas provinciales de Valencia, Puerto Cabello, Tinaquillo, Calabozo, Maturín y Maracaibo comercializan amargos aromáticos y amargos indianos[1560]. ▬

65 Conjeturamos que es altamente probable que este extracto de quina cuspa, confundido con la variedad de la **chinchona** [*Cinchona calisaya*], conocida como **calisaya**, sirviera de materia prima para un licor dulce con propiedades reconstituyentes, denominado **Calisay**, cuyo prototipo fue difundido por monjes de Bohemia, donde seguramente llegarían monjes catalanes o laicos alemanes que habían conocido el amargo de Angostura y otras variedades dulces en las misiones capuchinas catalanas de Guayana. En la actualidad se elabora en España: «Calisay.– Prestigioso licor español, elaborado en Arenys de Mar, cerca de Barcelona, según una antiquísima fórmula de los monjes de Bohemia adquirida por un emprendedor industrial catalán, Magin Mollfulleda, iniciador hace más de cien años de su elaboración. Se trata de un licor de hierbas a base de plantas aromáticas y balsámicas que participan de sus raíces, hojas, tallos, frutos o semillas según una rigurosa proporción. Aromático, ligeramente almibarado, es un buen reconstituyente, con la quinina como uno de sus ingredientes fundamentales»[1561]. ▬

66 La famosa firma francesa Marie Brizard, fundada en Burdeos en 1762, distinguió la alta calidad de su licor de cacao, señalando la proveniencia de la materia prima de cacao de Chuao, e intitulándola **Créme de Cacao**

(1556) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales*, op. cit., tomo IV, *pág.* 437.

(1557) Luis Roncayolo, op. cit., *pág.* 31.

(1558) Ministerio de Fomento, *Apuntes estadísticos estado Guayana*, 1875, *págs.* 127-129.

(1559) Luis Roncayolo, op. cit., *págs.* 44, 47.

(1560) Ernst, ***La Exposición Nacional de Venezuela en 1883***, op. cit., *pág.* 623.

(1561) Carlos Delgado, *El libro de los aguardientes y licores*, Alianza Editorial, Madrid, 1987, *pág.* 127.

Chouao, alcanzando hasta hoy fama mundial. Hay otras etiquetas francesas de crema de cacao en las que se estampaba la proveniencia de la almendra con los topónimos de Puerto Cabello o Maracaibo. Las palabras del connotado gastrónomo José Rafael Lovera ahorran todo comentario: «estampándose también el de Chuao que aparecía impreso en forma de una simple transcripción fonética como **chouao** *o* **chouvao** y aún **tchouao**. Estas menciones no sólo contribuyeron a resaltar la calidad de nuestras semillas, sino que además constituyeron un factor de prestigio para las empresas productoras» (1562).

67 La imitación de las costumbres gastronómicas y alcohólicas de la moda francesa incidió en que firmas licoreras nacionales etiquetaran este producto en el siglo pasado en lengua gala: «*Liqueur Pampero. Creme de Cacao*» (1563). La sensibilidad gustativa y aromática del ***pousse*** **café** derribaba las barreras lingüísticas e incitaba su consumo en círculos selectos. Con anterioridad, intentando llegar a un público más amplio, la **Unión Destiladora de Maracaibo** etiquetaba en castellano su Crema de Cacao.

(1562) Lovera, *El cacao*, op. cit., *págs.* 74-75.

(1563) Etiqueta reproducida en J. A. Rodríguez, *Pampero*, op. cit., *pág.* 135, correspondiendo al licor elaborado y embotellado en las industrias Pampero en Ocumare del Tuy.

A

Abad, Fray Íñigo.
Viage a la América. Caracas, Banco Nacional de Ahorro y Préstamo, Gráficas Armitano, 1974.

· **Abreu**, Edgar; Zuly **Martínez**; María Carolina **Maio**; María Liliana **Quintero**.
Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y de comercio en el sector de alimentación en Venezuela, 1877-1929. Caracas, Fundación Polar, 2000.

· **Academia Nacional de la Historia**.
Juicios de Residencia en la Provincia de Venezuela. I. Los Welser. Estudio preliminar de Marianela Ponce de Behrens, Diana Rengifo, Letizia Vaccari de Venturini. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1977.

——. *Juicios de Residencia en la Provincia de Venezuela. II. Juan Pérez de Tolosa y Juan de Villegas*. Recopilación y estudio preliminar de Marianela Ponce, Letizia Vaccari de Venturini. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1980.

——. *Actas del Cabildo Eclesiástico de Caracas. Compendio cronológico*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1963 (dos tomos).

· **Aguado**, Fray Pedro de.
Recopilación historial de Venezuela. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1963 (dos tomos).

· **Aguilera**, Marisol; Aura **Azócar**; Eduardo **González Jiménez** (editores).
Biodiversidad en Venezuela. Caracas, Fundación Polar, Ministerio de Ciencia y Tecnología, Fonacit, 2003 (dos tomos).

· **Aizpúrua**, Ramón.
Curazao y la costa de Caracas. Introducción al estudio del contrabando de la Provincia de Venezuela en tiempos de la Compañía Guipuzcoana. 1730-1780. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1993.

——. *El comercio curazoleño-holandés en el Caribe. 1700-1756*. Santo Domingo, República Dominicana, Contribución en 51st. Annual Secolas Conference, 4-6 marzo, 2004.

· **Altolaguirre y Duvale**, Ángel de.
Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela. 1767-1768. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela, 1954.

· **Alvarado**, Lisandro.
Glosario de voces indígenas de Venezuela. En *Obras completas*. Caracas, La Casa de Bello, 1984, tomo i.

——. *Datos etnográficos de Venezuela*. En *Obras completas*. Caracas, La Casa de Bello, 1984, tomo ii.

· **André**, Eugéne.
Un naturalista en la Guayana. Caracas, Banco Central de Venezuela, Colección Cuatricentenario de Caracas, 1964.

· **Anglería**, Pedro Mártir de.
Décadas del Nuevo Mundo. Vertidas del latín a la lengua castellana por el Dr. Joaquín Torres Asensio, Buenos Aires, Editorial Bajel, El Ateneo, 1944.

· **Antczak**, Andrzej; Marlena **Antczak**.
«La esfera de interacción Valencioide». En *El arte prehispánico de Venezuela*, editada por Miguel Arroyo *et al*. Caracas, Galería de Arte Nacional, 1999.

· **Anzola**, Rosario.
Aguas ardientes. Caracas, Fundación Polar, 2003.

· **Appun**, Karl Ferdinand.
En los trópicos. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 1961.

· **Arauz Monfante**, Celestino Andrés.
El contrabando holandés en el Caribe durante la primera mitad del siglo XVIII. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1984 (dos tomos).

· **Arcila Farías**, Eduardo.
Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVII y XVIII. México, El Colegio de México, 1950.

——. *Historia de la ingeniería en Venezuela*. Caracas, Colegio de Ingenieros de Venezuela, 1961 (dos tomos).

——. *El régimen de la encomienda en Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Economía, Instituto de Investigaciones, 1966.

——. *Economía colonial de Venezuela*. Caracas, Italgráfica, segunda edición, 1973 (dos tomos).

——. *Historia de un monopolio. El estanco del tabaco en Venezuela. 1779-1883*. Caracas, Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación, 1977.

——. *El primer libro de la hacienda pública en Venezuela. 1529-1538*. Caracas, Instituto de Investigaciones Históricas, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, 1979.

——. *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVI*. Caracas, Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana, Banco Central Venezuela, 1983, vol. ii.

——. *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Caracas, Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana, Banco Central Venezuela, 1986, vol. v.

· **Aretz**, Isabel.
El traje del venezolano. Caracas, Monte Ávila Editores, 1977.

· **Arroyo**, Miguel; Lourdes **Blanco**; Érika **Wagner** (editores).
El arte prehispánico de Venezuela. Caracas, Fundación Galería de Arte Nacional, 1999.

· **Avellán de Tamayo**, Nieves.
En la ciudad de El Tocuyo. 1545-1600. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1997 (dos tomos).

· **Ayarzaguena**, José; Jacobo **Pérez Torrente**; Cristina **Ramo Herrero**.
Los garceros del llano. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1981.

B

Bache, Richard.
La República de Colombia en los años 1822-23. Notas de viaje. Con el itinerario de la ruta entre Caracas y Bogotá y un apéndice. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos, Colección Venezolanista, Serie Viajeros, 1982.

· **Banko**, Carolina.
El capital comercial en La Guaira y Caracas (1821-1848). Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, 1990.

· **Barba**, Álvaro Alonso.
Arte de los metales. Madrid. Año mdcxxxx, Sevilla, Edición facsimilar del Ayuntamiento de Lepe, Fundación Río Tinto y Fundación El Monte, Imprenta A. Pinelo, 1995.

· **Barrán**, José Pedro.
Historia de la sensibilidad en el Uruguay. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, Facultad de Humanidades y Ciencias, 1998 (dos tomos).

· **Bellin**, S.
Descripción geográfica de la Guayana. 1763. Caracas, Edición de la Presidencia de la República, 1986.

· **Bermúdez Rothe**, Beatriz.
«La coca: algunas notas sobre su uso tradicional en Venezuela y otros países de América». *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, Caracas, tomo lxxxi, núm. 324 octubre-noviembre-diciembre, 1998.

· **Bernal**, Antonio Miguel.
«La explotación económica de las colonias». En *Historia de España Ramón Menéndez Pidal*, tomo xviii, *La época de los descubrimientos y las conquistas (1400-1570)*. Madrid, Espasa-Calpe, 1998.

· **Bifano**, Claudio.
Vicente Marcano, hombre de ciencia del siglo XIX. Caracas, Academia de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales, Fundación Polar, 2003.

· **Bouza**, Fernando.
Locos, enanos y hombres de placer en la corte de los Austrias. Madrid, Ediciones Temas de Hoy, 1991.

· **Brizuela**, Pedro de.
«Informe sobre la provincia de Nueva Barcelona. 1655». *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, Caracas, tomo xl, núm. 160, octubre-noviembre, 1957.

· **Buarque de Holanda**, Sergio.
Visión del Paraíso. Motivos edénicos en el Descubrimiento y Colonización del Brasil. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1987.

C

Calzadilla, Fernando.
Por los Llanos de Apure. Caracas, Productora Hernández s.a., 1988.

· **Cané**, Miguel.
En Viaje. 1881-1882. Buenos Aires, Imprenta La Nacional, 1917.

· **Caraballo Perichi**, Ciro.
«Obras públicas en la Venezuela del Centenario del Libertador». En obra colectiva *Venezuela 1883*. Caracas, Ediciones conmemorativas del Bicentenario del Natalicio del Libertador Simón Bolívar, 1983, tomo segundo.

——. *Obras públicas, Fiestas y mensajes. Un puntal del régimen gomecista*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1981.

——. *Hotelería y turismo en la Venezuela gomecista*. Caracas, Corporación de Turismo de Venezuela, 1993.

· **Carrillo Batalla**, Tomás.
(concepción y dirección). *Proyecto Cuentas Nacionales de Venezuela. 1800-1830. Soportes estadísticos*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999.

——. *Cuentas Nacionales de Venezuela. 1831-1873*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 2001.

· **Carvajal**, Fray Jacinto de.
Relación del descubrimiento del río Apure hasta su ingreso en el Orinoco. Oficina Tipográfica de la Diputación Provincial de León, 1892.

· **Casale**, Irama.
La fitotoponimia de los pueblos de Venezuela. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Comisión Nacional de Nombres Geográficos, 1997.

· **Castellanos**, Joan de.
Elegías de varones ilustres de Indias. Bogotá, Editorial abc, 1955 (cuatro tomos).

Castellanos, Rafael Ramón.
Caracas 1883. Centenario del Natalicio del Libertador. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1983 (dos tomos).

· **Castilla**, Tomás.
Datos para la historia económica del Táchira (1870-1880). Caracas, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1963.

Catecismos católicos de Venezuela Hispana (siglos XVI-XVIII). Compilación de los textos, notas y estudio preliminar de Rafael Fernández Heres. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 2000 (tres tomos).

· **Caulín**, Fray Antonio.
Historia de la Nueva Andalucía. Edición crítica de Pablo Ojer. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1966 (dos tomos).

Cedulario de la monarquía española relativo a la isla de Cubagua (1523-1550). Caracas, Edición conmemorativa del Sesquicentenario de la Independencia de Venezuela. Fundación John Boulton-Fundación Eugenio Mendoza. Estudio preliminar por Enrique Otte, tomo i, 1523-1534, tomo ii, 1535-1550, 1961.

Cedularios de la monarquía española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas (1553-1604). Compilación y estudio preliminar de Enrique Otte. Tomo i, Cedulario de Margarita (1553-1604). Caracas, edición de la Fundación John Boulton, Fundación Eugenio Mendoza y Fundación Shell, Caracas, 1967.

· **Cervantes**, Fernando.
El diablo en el Nuevo Mundo. El impacto del diabolismo a través de la colonización de Hispanoamérica. Barcelona, Herder, 1996.

· **Cervigón**, Fernando.
Las Dependencias Federales. Caracas, Academia Nacional de la Historia, Series Historias Regionales, 1995.

——. *Las perlas en la historia de Venezuela*. Caracas, Fundación Museo del Mar, 1998.

· **Cey**, Galeotto.
Viaje y descripción de las Indias. 1539-1553. Estudio preliminar, notas e índices José Rafael Lovera. Caracas, Biblioteca Nacional, Fundación Banco Venezolano de Crédito, Embajada de Italia. Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, 1995.

· **Chaunu**, Pierre.
Conquista y explotación de los nuevos mundos. Barcelona, Nueva Clío, Editorial Labor, 1973.

——. *Sevilla y América siglos XVI y XVII*. Sevilla, Publicaciones de la Universidad de Sevilla, 1983.

· **Cisneros**, Joseph Luis.
Descripción exacta de la Provincia de Venezuela. Madrid-Caracas, Edición Fundación Provincial, 2001.

· **Civrieux**, Marc de.
Los Chaima del Guácharo. Caracas, Banco Central de Venezuela, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, 1998.

· **Codazzi**, Agustín.
Resumen de la Geografía de Venezuela. 1841. Caracas, Edición del Ministerio de Educación, vol. i de *Obras escogidas*, Tipografía Vargas, 1960.

· **Colón**, Cristóbal.
Relación del Tercer Viaje. Según manuscrito encontrado en Tarragona en 1985, editado a cargo de Juan Gil en Cristóbal Colón, *Textos y documentos completos*, Madrid, Alianza Editorial, 1992.

· **Corbin**, Alain.
El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social. Siglos XVIII y XIX. México, Fondo de Cultura Económica, 1982.

· **Cortés**, Santos Rodulfo y Juan Vicente **Arévalo**.
Cartografía antigua de Guayana. Caracas, cvg-Electrificación del Caroní, 2000.

· **Cunill Grau**, Pedro.
Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1987 (tres tomos).

——. *Felipe Salvador Gilij, geógrafo dieciochesco de la cuenca del Orinoco y del Amazonas venezolano*. Caracas, Separata de la revista *Montalbán* núm. 21, 1989.

——. *Guzmán Blanco y el Táchira*. Caracas, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1993.

——. «La geohistoria». Ensayo en *Para una historia de América. Las estructuras*. Vol. i. Coordinada por Marcello Carmagnani, Alicia Hernández y Ruggiero Romano. México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 1999.

· **Cunninghame Graham**, R. B.
José Antonio Páez. Caracas, Primera versión castellano, editada bajo los auspicios del Manuel Rodríguez Llamozas y Academia Nacional de la Historia, 1959.

· **Curtis**, William Eleroy.
Venezuela, país de eterno verano. Caracas, Ediciones del Congreso de la República, 1977.

D

Dauxion Lavaysse, J. J.
Viaje a las islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional. Caracas, Edición del Rectorado de la ucv, Imprenta Universitaria, 1967.

· **Delumeau**, Jean.
Une histoire du Paradis. París, Fayard, 1992.

· **Depons**, Francisco.
Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional. Caracas, Edición del Banco Central de Venezuela, 1960 (dos tomos).

· **Dioscórides Anazarbeo**, Pedacio.
Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos. Traducido del griego e ilustrado por el doctor Andrés de Laguna. Anvers. Casa de Juan Latio. mdlv. Edición facsimilar de la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid, 1991.

Documentos para la Historia Económica en la Época Colonial. Viajes e Informes. Selección y estudio preliminar de Antonio Arellano Moreno. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1993.

· **Duane**, William.
Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos. Colección Venezolanista, Serie Viajeros, 1968 (dos tomos).

· **Duarte**, Carlos F.
Misión secreta en Puerto Cabello y viaje a Caracas en 1783. Caracas, Fundación Pampero, Editorial Ex Libris, 1991.

——. *Aportes documentales a la historia de la arquitectura del período hispánico venezolano*. Caracas, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1997.

——. *La vida cotidiana en Venezuela durante el Período Hispánico*. Caracas. Fundación Cisneros, 2001 (dos tomos).

——. *Patrimonio Hispánico perdido, con un apéndice sobre el arte de la sastrería*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 2002.

——. *Grandes maestros carpinteros del período hispánico venezolano*. Caracas, Corporación CANTV, 2004.

· **Dufour**, Philippe Sylvestre. *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du Thé et du Chocolate*. A Lyon. Chez Baptista Deville, MDCLXXXVIII.

· **Duviols**, Jean Paul. «El Nuevo Mundo en la retina de Europa». En *Historia de España Ramón Menéndez Pidal, La época de los descubrimientos y las conquistas (1400-1570)*. Madrid, Espasa Calpe, 1998, tomo XVIII.

E **Ernst**, Adolfo. *Flores y jardines en Caracas. En Obras completas*. Compilación de Blas Bruni Celli. *Botánica*, tomo II. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986.

——. *Horticultura en Caracas*. En *Obras completas*. Compilación de Blas Bruni Celli. *Botánica,* tomo II. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986.

——. *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*. Compilación de Blas Bruni Celli. *Obras completas*, tomos III y IV. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986.

F **Federman**, Nicolás. *Historia Indiana*. Academia Colombiana de Historia. Bogotá-Madrid, Talleres Aro, 1958.

· **Felice Cardot**, Carlos. *Datos sobre la historia, desarrollo y economía de la caña de azúcar en Venezuela*. Caracas, Distribuidora Venezolana de Azúcares, 1976.

· **Fergusson Laguna**, Alex. *El aprovechamiento de la fauna silvestre en Venezuela*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1990.

· **Fernández Álvarez**, Manuel. *Felipe II y su tiempo*. Madrid, Espasa Calpe, 1998.

· **Fernández**, Oviedo de y Gonzalo **Valdés**. *Historia general y natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del Mar Océano*. Notas de José Amador de los Ríos. Asunción del Paraguay, Editorial Guaranía, 1944 y 1945 (catorce tomos).

· **Friede**, Juan. *Los Welser en la conquista de Venezuela*. Madrid, Ediciones Edime, 1961.

· **Fundación Neumann**. *El continente de papel. Venezuela en el Archivo de Indias*. Caracas, Editorial Arte, 1984.

· **Fundación Polar**. *Diccionario de Historia de Venezuela*. Caracas, Ex Libris, segunda edición, 1997 (cuatro tomos).

G **Gaceta de Caracas**. Reproducción facsimilar. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Bicentenario de Simón Bolívar. 1783-1983, Caracas, Italgráfica, 1983-1986 (diez volúmenes).

· **García**, Jesús. *África en Venezuela. Pieza de Indias*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1990.

· **García-Baquero González**, Antonio. *La Carrera de Indias: suma de la contratación y océano de negocios*. Sevilla, Sociedad Estatal para la Exposición Universal Sevilla 92 y Algaida Editores, 1992.

· **García Simón**, Agustín. *El ocaso del Emperador. Carlos V en Yuste*. Madrid, Editorial Nerea, 1995.

· **Gasparini**, Graziano y Louise **Margolies**. *Arquitectura popular de Venezuela*. Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1986.

· **Gasparini**, Graziano y Ermila **Troconis de Veracoechea**. *Haciendas venezolanas*. Caracas, Armitano Ediciones, 1999.

· **Gilij**, Felipe Salvador. *Ensayo de Historia Americana*. Traducción y estudio preliminar de Antonio Tovar. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1965 (tres tomos). El tomo IV se ha consultado de la traducción de monseñor María Germán Romero y Carlos Bruscantini. Presidencia de la República de Colombia, Bogotá, Biblioteca de la Historia Nacional, 1955.

· **Giraldo Jaramillo**, Gabriel. *Viajeros colombianos en Venezuela*. Selección prólogo y notas de G. Giraldo Jaramillo. Bogotá, Imprenta Nacional, 1954.

· **Goering**, Christian Anton. *Venezuela, el más bello país del trópico. De las bajas tierras tropicales a las nieves perpetuas*. Caracas, Playco Editores, 1999.

· **Gómez Carredano**, José Luis. *Las aves de presa en los Llanos venezolanos*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1994.

· **González**, María Elena. *Los comerciantes de Caracas. Cien años de acción y testimonio de la Cámara de Comercio de Caracas*. Caracas, 1994.

· **González Oropeza**, Hermann. *Atlas de la historia cartográfica de Venezuela*. Caracas, Enzo Papi Editor, 1987.

· **González Oropeza**, Hermann y Manuel **Donis Ríos**. *Historia de las fronteras de Venezuela*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1989.

· **Goslinga**, Cornelio Ch. *Los holandeses en Venezuela*. Caracas, Asociación Holandesa de Venezuela, 1992.

· **Guerra Cedeño**, Franklin. *Esclavos negros, cimarroneras y cumbes de Barlovento*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1984.

· **Gumilla**, P. José. *El Orinoco Ilustrado y Defendido*. Estudio preliminar de José Nucete-Sardi y Demetrio Ramos. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1963.

· **Gutiérrez de Arce**, Manuel. *El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1975 (dos tomos, correspondiendo el tomo II a Apéndices).

H **Hillman**, James. *La cultura y el alma animal*. Caracas, Fundación Polar, 1994.

· **Hoyos**, Jesús. *Frutales en Venezuela*, Caracas, Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, 1989.

· **Humboldt**, Alejandro de. *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*. Caracas, Ediciones del Ministerio de Educación, Dirección de Cultura y Bellas Artes, 1956 (cinco tomos).

——. *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1992.

J **Jahn**, Alfredo. *Los aborígenes del occidente de Venezuela*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1973 (dos tomos).

K **Kunz**, George Frederick y Charles Hugh **Stevenson**. *The look of the pearl. The History, Art, Science and Industry of the Queen of Gems*. Nueva York, Dover Publications Inc., 1993.

L **Langebaek**, Carl Henrik. «Águilas y caricuríes. Venezuela y su coparticipación en el área orfebre de Colombia y el istmo en el siglo XVI». *Revista Colombiana de Antropología*, Bogotá, vol. XXVII, año 1989-1990.

· **Las Casas**, Bartolomé de. *Historia de Las Indias*. Caracas, Edición de la Biblioteca Ayacucho, 1968, tomo I.

· **Laverde Amaya**, Isidoro. *Viaje a Caracas*. Bogotá, Tipografía de Ignacio Borda, 1885.

——. *Un viaje a Venezuela*. Bogotá, Imprenta de la Nación, 1899.

· **Linares**, Omar. *Mamíferos de Venezuela*. Caracas, Sociedad Conservacionista Audubon de Venezuela, 1998.

· **Lisboa**, Consejero. *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas-Madrid, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela, Ediciones EDIME, 1954.

· **Long-Solís**, Janet. *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. México, Fondo de Cultura Económica, 1986.

• **López de Gómara**, Francisco. *Historia General de las Indias y vida de Hernán Cortés*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1991.

• **Lovera**, José Rafael. *Antonio de Berrío. La obsesión por El Dorado*. Caracas, Petróleos de Venezuela, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos mundos, 1991.

——. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos, 1998.

——. *El cacao en Venezuela. Una historia*. Caracas, Chocolates El Rey, 2000.

• **Lucena Giraldo**, Manuel. *Laboratorio tropical. La Expedición de Límites al Orinoco 1750-1767*. Caracas, Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España, Colección Quinto Centenario, Monte Ávila Editores, 1991.

• **Lucena Salmoral**, Manuel. *Los mercados exteriores de Caracas a comienzos de la Independencia*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, 1992.

M

Mac-Pherson, Telasco. *Diccionario histórico, geográfico, estadístico y biográfico del estado Lara*. Puerto Cabello, Imprenta de J. A. Segrestáa, 1883.

• **Mandavila**, Juan de. *Libro de las maravillas del mundo*. Madrid, edición facsimilar de Visor Libros, 1984.

• **Marchena Fernández**, Juan. «Las grandes etapas de la expansión ultramarina y la organización política del Imperio». En *Historia de España Ramón Menéndez Pidal. Tomo XVIII, La época de los descubrimientos y las conquistas (1400-1570)*. Madrid, Espasa Calpe, 1998.

• **Martínez**, Miguel Ángel. *Contribuciones iberoamericanas al mundo. Botánica, medicina, agricultura*. Madrid, Anaya, 1988.

• **Méndez Echenique**, Argenis. *Historia regional del estado Apure*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Historias Regionales, 1995.

• **Meylan**, Vincent. *Queens' jewels.* Nueva York, Assouline Publishing Co., 2002.

• **Ministerio de Fomento**. *Mapa físico y político de los Estados Unidos de Venezuela*. Acompaña la edición de 1884 del *Anuario Estadístico de los Estados Unidos de Venezuela*.

• **Miño Grijalva**, Manuel. *La protoindustria colonial hispanoamericana*. México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, 1993.

• **Morales**, Gonzalo. *Las aves acuáticas del alto Apure*. Caracas, Ediciones Corpoven, 1980.

• **Monardes**, Nicolás. *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*. Sevilla 1574. Sevilla, edición facsimilar Padilla Libros, 1988.

• **Morales Padrón**, Francisco. *Atlas Histórico Cultural de América*. Las Palmas de la Gran Canaria, Comisión de Canarias para la Conmemoración del V Centenario del Descubrimiento de América, 1988 (dos tomos).

• **Muro Orejón**, Antonio. *«La primera capitulación con Vicente Yáñez Pinzón para descubrir a las Indias, 6 junio 1499»*. Sevilla, en *Anuario de Estudios Americanos*. Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, tomo IV, 1947.

• **Navarrete**, Fray Juan Antonio. *Arca de Letras y Teatro Universal*. Estudio preliminar y edición crítica de Blas Bruni Celli. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1993 (dos tomos).

O

Olavarriaga, Pedro José de. *Instrucción general y particular del estado presente de la Provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1965.

• **Otte**, Enrique. «El proceso del rastro de perlas de Luis de Lampiñán». *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, Caracas, tomo XLVII, núm. 187, julio-septiembre, 1964.

——. *Las perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua*. Caracas, Fundación John Boulton, 1977.

• **Oviedo y Baños**, José de. *Historia de la conquista y población de la Provincia de Venezuela*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1992.

P

Páez, Ramón. *Escenas rústicas en Sur América o la vida en los Llanos de Venezuela*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, 1973.

• **Pelayo López**, Francisco, editor. *Pehr Löfling y la expedición al Orinoco. 1754-1761*. Madrid, Real Jardín Botánico, Quinto Centenario, Colección Encuentros, 1990.

• **Pelayo**, Francisco y Miguel Ángel **Puig-Samper**. *La obra científica de Löfling en Venezuela*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1992.

• **Pereira**, Pedro. *Río Tocuyo. Aspectos de su pasado y su presente*. Caracas, Biblioteca de Cultura Larense, Editorial Ávila Gráfica, 1952.

• **Perignon de Roncajolo**, Leontine. *En Venezuela, 1876-1892. Recuerdos*. Caracas, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, 1991.

• **Pineda**, Rafael. *100 años de fotografía en el Orinoco-Guayana*. Caracas, Edición XX Aniversario, 1963-1983, CVG. Electrificación del Caroní, C.A., 1984.

• **Pittier**, Henri. *Manual de las plantas usuales de Venezuela*, 1926. Barcelona-Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1978.

• **Pollak-Eltz**, Angelina. *La negritud en Venezuela*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1991.

• **Porter**, sir Robert Ker. *Diario de un diplomático británico en Venezuela 1825-1842.* Caracas, Fundación Polar, 1997.

• **Poudenx**, H. y Mayer F. *La Venezuela de la Independencia*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1963.

• **Princep**, John. *Diario de un viaje a las misiones capuchinas del Caroní*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1975.

Protocolos del siglo XVI. Archivos de los Registros Principales de Mérida y Caracas. Estudio preliminar, resúmenes e índice analítico por Agustín Millares Carlo. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1966.

R

Raleigh, Walter. *El descubrimiento del grande, rico y bello imperio de Guayana*. Caracas, Edición Juvenal Herrera, 1986.

• **Ramo**, Cristina y José **Ayarzaguena**. *Fauna llanera. Apuntes sobre su morfología y ecología*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1983.

• **Ramos Pérez**, Demetrio. *El mito del Dorado. Su génesis y proceso*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1973.

——. *Estudios de historia venezolana*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1976.

Relaciones Geográficas de Venezuela. Recopilación, estudio preliminar y notas de Antonio Arellano Moreno. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1964.

• **Remesal**, Agustín. *Un banquete para los Dioses. Comidas, ritos y hambres en el Nuevo Mundo*. Madrid, El Libro de Bolsillo, Alianza Editorial, 1993.

• **Ríos de Hernández**, Josefina. *Los libros del hacendado venezolano. Siglo XIX*. Caracas, Banco Central de Venezuela, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, 1999.

• **Ritchie**, Carson. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza Editorial, 1994.

• **Rochefort**, Charles César. *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*. Rotterdam, Chez Ainout Leers, 1658.

- **Rodríguez**, Jon Paul y Franklin **Rojas-Suárez**. *Libro Rojo de la Fauna Venezolana*. Caracas. Provita, Fundación Polar, Wildife Conservation Society, Profauna-marnr, uicn, 1999.

  Rodríguez, José Ángel. *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1986.

  ——. *Babilonia de Pecados…* Caracas, Comisión de Estudios de Postgrado, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, Alfadil Ediciones, 1968.
- **Röhl**, Eduardo. *Exploradores famosos de la Naturaleza Venezolana*. Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, 1987.
- **Roncayolo**, Luis. *El río Orinoco y sus afluentes. Navegación, industria y comercio desde 1818 hasta 1920*. Caracas, Tipografía Cosmos, 1934.
- **Rosti**, Pál. *Memorias de un viaje por América*. Caracas, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Historia, Universidad Central de Venezuela, 1968.

S

- **Sachs**, Carl. *De los Llanos. Descripción de un viaje de Ciencias Naturales a Venezuela*. 1878. Caracas, Edición facsimilar, Fondo Editorial Conicit, 1987.
- **Salazar**, Juan José. «La cacería silenciosa en el occidente de Venezuela». *Boletín del Museo Arqueológico de Quíbor*, núm. 4, 1995.
- **Sanoja**, Mario. *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas, Monte Ávila, 1982.

  ——. *De la recolección a la agricultura*, tomo iii de la *Historia General de América*, dirigida por Guillermo Morón. Caracas, Italgráfica, 1982.
- **Sarabia Viejo**, María Justina. *La grana y el añil. Técnicas tintóreas en México y América Central*. Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, 1994.
- **Sauer**, Carl Ortwin. *Descubrimiento y dominación española del Caribe*. México, Fondo de Cultura Económica, 1984.
- **Schnee**, Ludwig. *Plantas comunes de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 1984.
- **Schultes**, R. E. y A. **Hoffman**. *Plantas de los dioses. Orígenes del uso de los alucinógenos*. México, Fondo de Cultura Económica, 1982.
- **Semple**, Robert. *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas, Grupo Montana, 1964.
- **Simón**, Fray Pedro. *Noticias Historiales de Venezuela. 1627*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1963.
- **Spence**, James Mudie. *La tierra de Bolívar o Guerra, Paz y Aventura en la República de Venezuela*. Caracas, Ediciones del Banco Central de Venezuela, 1966 (dos tomos).
- **Stedman**, John Gabriel. *Voyage á Surinam et dans l'interieur de la Guaine*. París, Chez F. Buisson, 1799 (An vii de la Republique).
- **Strauss K.**, Rafael. *El tiempo prehispánico de Venezuela*. Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1992.

T

- **Tallenay**, Jenny de. *Recuerdos de Venezuela*. Caracas, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, 1989.
- **Taviani**, Paolo Emilio. *Los viajes de Colón, el gran descubrimiento*. Novara, Planeta-Agostini, 1989 (dos volúmenes).
- **Tejera**, Miguel. *Venezuela pintoresca e ilustrada*. París, Librería Española de E. Denné Schmitz, 1875 y 1877 (dos tomos).
- **Tietze-Conrat**, Érica. *Dwarfs and jesters in art*. Londres, Phaidon Publishers Inc., 1957.
- **Tosta**, Virgilio. *Historia de Barinas*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial, tomo i, 1986; tomo ii, 1987; tomo iii, 1989; tomo iv, 1991; tomo v, 1993.
- **Troconis de Veracoechea**, Ermila. *Historia de El Tocuyo Colonial*. Caracas, Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela, 1977.

  ——. *La tenencia de la tierra en el Litoral central de Venezuela*, Caracas, Editorial Equinoccio, Universidad Simón Bolívar, 1979.

U

- **Universidad Central de Venezuela**. Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico. *Materiales para el estudio de la Cuestión Agraria en Venezuela (1800-1830)*. Caracas, 1964, vol. i.
- **Uslar Pietri**, Arturo. *Medio milenio de Venezuela*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1986.

V

- **Valencia**, Ruby y Jeannine **Sujo Volsky**, en colaboración con Rafael Lairet y Patrick Almidaña. *El diseño de los petroglifos venezolanos*. Caracas, Fundación Pampero, 1987.
- **Vannini**, Marisa. *El mar de los descubridores*. Caracas, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, 1989.
- **Varela Marcos**, Jesús. *Las salinas de Araya y el origen de la Armada de Barlovento*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1980.
- **Vélez Boza**, Fermín y Graciela **Valery de Vélez**. *Plantas alimenticias de Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott, Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, 1990.
- **Vespucci**, Amerigo. *Cartas de viaje*. Introducción y notas de Luciano Formisano. Madrid, Alianza Editorial, 1986.
- **Vigarello**, Georges. *Le prope et le sale. L'hygiéne du corps depuis le Moyen Age*. París, Editios du Seuil, 1987.
- **Vila**, Marco Aurelio. *Síntesis geohistórica de la economía colonial de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1980.
- **Viso**, Carlos. *La epopeya del ron de Carúpano. Doscientos años en la historia de Paria*. Caracas, Destilería Carúpano c.a., 2004.

W

- **Watts**, David. *Las Indias Occidentales. Modalidades de desarrollo, cultura y cambio medioambiental desde 1492*. Madrid, Alianza Editorial, 1992.
- **Wagner**, Érika. *Los pobladores palafíticos de la cuenca del lago de Maracaibo*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1981.
- **Williamson**, John G.A. *Las comadres de Caracas*. Versión de Jane Lucas de Gaumond. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, 1973.

Z

- **Zawisza**, Leszek. *Arquitectura y obras públicas en Venezuela. Siglo XIX*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1988 (tres tomos).

  ——. *Breve historia de los jardines en Venezuela*. Caracas, Oscar Todtmann Editores, 1990.
- **Zerpa Mirabal**, Alfonso. *Explotación y comercio de plumas de garza en Venezuela (Finales del siglo XIX-principios del siglo XX)*. Caracas, Ediciones del Congreso de la República, 1998.

Pedro Cunill Grau (1935)

Venezolano por decisión y chileno de nacimiento, Pedro Cunill Grau ocupa un puesto principalísimo en el estudio de la geografía venezolana. No exageramos al decir que sus aportes todavía esperan por un estudio minucioso y ponderado para valorarlos en toda su significación. Como los antiguos geógrafos, una de las virtudes que acompañan tanto su personalidad como su obra es su prolija curiosidad y su capacidad para la sorpresa; también, hay que decirlo de inmediato, para sorprendernos, no sólo con aquello que por lejano nos es desconocido, sino también por lo que de tan cerca se nos pierde. Hombre de olfato, de gusto y de tacto. Como dijera Mariano Picón Salas acerca del espíritu del viajero –y ¿qué otra cosa que un buen viajero, en el espacio y en el tiempo, es un verdadero geógrafo?– : «Ojos penetrantes, estómago firme y cortesía para interrogar a las gentes y a las cosas sin prevenirlas ni asombrarlas, debían ser los méritos y eficiencias del hombre que viaja: no advertir solamente lo grandioso, sino captar también lo menudo. Y a veces en un puerto, en el mercado de una pequeña ciudad, en una tiendecilla o un café, olfatear y regustar –por puro deleite, sin ninguna intención preconcebida– lo que allí parece propio en relación con las tierras y hombres dejados atrás». Esas virtudes, que no son pocas, recorren la obra de Cunill Grau, que forma parte ya, por derecho propio, del sustrato científico y espiritual del venezolano. Y dentro de su obra, estamos seguros, esta *Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela* marcará un hito en lo que respecta a este campo de estudio en el país. Nunca se había estudiado, como aquí, con tan caudal de información y de acercamiento sensible, el devenir geohistórico del venezolano, que es tanto como decir la formación de nuestra sensibilidad. En sus páginas podremos buscar, desde ahora, la escandalosa esplendidez de estas tierras. ▬

Pedro Cunill Grau es Doctor en Geografía, Ph.D., Universidad de Laval, Quebec, Canadá. Profesor de Geografía e Historia, Universidad de Chile. Cursó estudios superiores en Geografía Humana en La Sorbona, Universidad de París, Francia. Doctor Honoris Causa por la Universidad de Salamanca, España. Doctor Honoris Causa por la Universidad Central de Venezuela. Miembro de Número de la Academia Nacional de la Historia de Venezuela. Miembro correspondiente de la Real Academia de la Historia de España. Miembro de Número (e) de la Academia de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales de Venezuela. Premio Nacional Bienal de Humanidades Arturo Uslar Pietri, Conac, 1996. Premio Nacional de Ciencias, Ciencias Sociales y Humanas, Conicit, 1997. Premio Internacional Geocrítica, 2005. Autor de ciento ochenta y cinco obras, entre libros, ensayos y artículos, editados en castellano, francés, inglés, portugués e italiano. Actual coordinador del proyecto GeoVenezuela de Fundación Empresas Polar. ▬

Alberto Márquez

Investigación documental de imágenes: Pedro Soucre, Gabriela Quero,
Gisela Goyo, Pedro Cunill, Álvaro Sotillo
Ilustraciones: Mercedes Madriz
Cartografía: Roberto Prato, Gabriela Fontanillas
Transcripción: Clemen Roo

Agradecemos por sus aportes a las siguientes instituciones:

Biblioteca Nacional – Arístides Medina Rubio
director

Libros Raros y Manuscritos – Gabriel Saldivia, Orlando Soto
director

Programa y servicios – Santos Himiob

Mapoteca – María Villarroel
directora

Fundación Galería de Arte Nacional – Élida Salazar
directora general

Cinap – Dulfa María Omaña

Fundación Museo de Ciencias Naturales – Heberto Hernández
director (e)

Archivo General de la Nación – Guillermo Briceño Porras
director

Museo Antropológico de Quíbor Francisco Tamayo – Juan José Salazar, Félix Gil
director

Fundación Museo del Mar – Fernando Cervigón, Libismar Mendoza, José Arroyo
director

Fundación Quinta de Anauco – Carlos F. Duarte
director

Fundación Jardín Botánico de Caracas – Bruno Manara

Centro de Estudios Gastronómicos (cega) – José Rafael Lovera
director

Real Jardín Botánico, Madrid

Museo del Prado, Madrid

señores y señora – Sixto José Cesarino
Francisco Da Antonio
Luis Molina
Enrique Nóbrega
José Ángel Rodríguez
Cristina Silvera
Carlos Viso

fundación
EMPRESAS POLAR
30 años



Impreso y encuadernado *por* **Editorial ExLibris** en Caracas, 2007

